# ESGE-Zauberstab®

Made in Switzerland



# Bedienungsanleitung
## Instructions for use
## Notice d´utilisation
## Gebruiksaanwijzing

Ausgabe 2014

Impressum



Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
E-Mail info@unold.de
Internet www.unold.de

Service Tel. +49 (0) 62 05/94 18-27
Service Fax +49 (0) 62 05/94 18-22

Ausgabe 05/2014

# INHALTSVERZEICHNIS

**Bedienungsanleitung**
Technische Daten ........ 7
Sicherheitshinweise ........ 9
Hotline ........ 10
Zubehör ........ 12
Die Aufsteckteile ........ 16
Die Handhabung ........ 16
Das Arbeitsgefäß ........ 17
Zur Herstellung von Eischnee, Sahne, Diätsahne ... ........ 17
Reinigen und Pflegen ........ 17
Was ist zu tun:
– wenn die Antriebswelle nicht mehr rotiert? ........ 18
– wenn die Zubehörteile nicht mehr auf der Welle halten? ........ 18
– wenn die Zubehörteile nicht mehr von der Welle abgehen? ........ 19
Rezepte ........ 19
Informationen für den Fachhandel ........ 28
Garantiebestimmungen ........ 29
Entsorgung / Umweltschutz ........ 29
Service-Adresse ........ 29

**Instructions for use**
Technical Data and package contents ........ 31
Important Safeguards ........ 33
accessories ........ 34
The accessories ........ 38
How to use ........ 38
Suitable recipients ........ 39
To prepare whipped egg-white, whipped cream, diet cream ... ........ 39
Cleaning and care ........ 39
What can be done:
– if the drive shaft of your appliance no longer rotates? ........ 40
– if attachments cannot be removed from the shaft? ........ 40
– if attachments do not hold tight on the shaft? ........ 40
Recipes ........ 41
Guarantee Conditions ........ 47
Waste Disposal / Environmental Protection ........ 47
Service ........ 29

## INHALTSVERZEICHNIS

**Notice d‘utilisaton**


Etendue de livraison ... 49
Consignes de sécurité ... 51
Accessories ... 52
Les accessories ... 57
Maniement ... 57
Le récipient ... 58
Pour la préparation de blanc d‘oeufs, de crèmes, de mousses ... 58
Nettoyage et entretien ... 58
Que faire:
– si l‘axe de transmission ne tourne plus ... 59
– si les accessories ne tiennent plus sur l‘axe? ... 59
– si on ne peut plus retirer les accessoires? ... 60
Recettes ... 60
Conditions de Garantie ... 67
Traitement des déchets / Protection de l’environnement ... 67
Service ... 29


**Gebruiksaanwijzing**


Omvang van de levering ... 69
Veiligheidsvoorschriften en instructies ... 71
Toebehoren ... 72
De opstekelementen ... 76
Het gebruik ... 76
Het arbeidsreservoir ... 77
Voor het vervaardigen van geklopt eiwit, slagroom, dieetslagroom gebruikt u ... 77
Reiniging en verzorging ... 77
Wat te doen:
– wanneer de aandrijfas van het apparaat niet meer draait? ... 78
– wanneer de toebehoren niet op de aandrijfas houden? ... 78
– wanner de toebehoren niet van de aandrijfas gaan? ... 79
Recepten ... 79
Garantievoorwaarden ... 85
Verwijderen van afval / Milieubescherming ... 85
Service ... 29

## BEDIENUNGSANLEITUNG

Lieber Kunde,

Sie sind jetzt Besitzer eines ESGE-Zauberstabs® und wir gratulieren Ihnen hierzu.
Der ESGE-Zauberstab® ist millionenfach bewährt und hat auf allen fünf Kontinenten zufriedene Anwender.
Er eignet sich bestens für die täglich anfallenden kleinen und größeren Arbeiten in der Küche.
Der ESGE-Zauberstab® ist handlich, denn er hat einen günstigen Schwerpunkt, einen handgerecht gestalteten Griff und er ist sehr leicht. Das Gerät ist einfach zu bedienen und auch für Linkshänder geeignet. Die Reinigung des Gerätes ist denkbar einfach.
Der ESGE-Zauberstab® ist ein hochpräzises Qualitätsprodukt, auf das wir seit über 60 Jahren stolz sind.
Zu allen Geräten erhalten Sie eine Gebrauchsanleitung mit Rezeptteil. Bitte prüfen Sie, ob keine Teile in der Verpackung zurückgeblieben sind.
Wenn Sie Zubehör- oder Sonderzubehörteile, die auf den nächsten Seiten beschrieben sind, kaufen wollen, wenden Sie sich einfach an Ihren Händler oder direkt an unseren Kundendienst.
Sämtliche Geräteteile, die mit Nahrungsmitteln in Berührung kommen, sind rostfrei, geruchs- und geschmacksneutral und für die Verwendung im Nahrungsmittelbereich geeignet.
Die laufenden Einsätze sind durch Schutzhaube und Sicherungsflügel in jedem Falle mindestens 5 mm von der Gefäßwand und 2 mm vom Boden entfernt. Eine Berührung und Beschädigung der Arbeitsgefäße durch die Rotationswerkzeuge ist somit ausgeschlossen.
Der ESGE-Zauberstab® ist für einen ununterbrochenen Kurzzeitbetrieb von 5 Minuten konzipiert, deshalb darf das Gehäuse auch handwarm werden. Bitte lassen Sie das Gerät nach 5minütigem Gebrauch erst erkalten.
Lassen Sie den ESGE-Zauberstab® nicht dauernd in Wasser/Flüssigkeit oder im heißen Topf stehen. Durch das aufsteigende Kondenswasser kann es zu Schäden am Motor kommen.
Reinigen Sie den ESGE-Zauberstab® sofort nach Gebrauch. Der ESGE-Zauberstab®, der insbesondere für den Gebrauch in privaten Küchen konzipiert wurde, sollte mittels Wandhalter direkt neben und nicht über dem Herd aufgehängt werden. Das Gerät sollte keinesfalls ständigem Kochdampf (wie in Großküchen üblich) ausgesetzt sein, um zu verhindern, dass Dampf ins Innere des Gerätes eindringen kann und Schäden verursacht.

## TECHNISCHE DATEN

| **Typ**<br>Art.-Nr. | **M 100 D Design**<br>9021x | **M 122 S**<br>90310 | **M 122 de Luxe**<br>90410 | **M 160 Silverline**<br>90550 | **M 160 G Gourmet**<br>90610 |
|---|---|---|---|---|---|
| Watt | 120 W | 140 W | 140 W | 160 W | 160 W |
| Volt | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Stufe 1 u/min. | 7.000 | 10.000 | 10.000 | 11.000 | 11.000 |
| Stufe 2 u/min. | 10.000 | 14.000 | 14.000 | 15.000 | 15.000 |
| Kabel | 165 cm | 165 cm | 165 cm | 60-150 cm | 60-150 cm |
| Gesamtlänge Gerät | 35 cm | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm |
| Eintauchtiefe | 23 cm | 23 cm | 23 cm | 23 cm | 23 cm |
| Gewicht | ca. 940 g | ca. 930 g | ca. 930 g | ca. 960 g | ca. 960 g |
| **Zubehör** | | | | | |
| Schlagscheibe<br>Art.-Nr. 7010 | | X | X | X | X |
| Multimesser<br>Art.-Nr. 7030 | X | X | X | X | X |
| Becher | | X | X | X | X |
| Wandhalter | X | X | X | X | X |
| ESGE-Zerkleinerer<br>Art.-Nr. 5050 | | | X | | X |
| Zauberstab-Kochbuch<br>Art.-Nr. 7750 | | | | | X |
| Becher-Set | | | | | |
| Zauberette<br>Art-Nr. 6500 | | | | | |
| Zauberbasis<br>Art-Nr. 7330 | | | | | |

Technische Änderungen vorbehalten

## TECHNISCHE DATEN

| **Typ**<br>Art.-Nr. | **M 180 Jubiläum**<br>90560 | **M 180 Schuhbeck**<br>90725 | **M 200 Superbox**<br>90750 |
|---|---|---|---|
| Watt | 200 W | 180 W | 200 W |
| Volt | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Stufe 1 u/min. | 12.000 | 11.500 | 12.000 |
| Stufe 2 u/min. | 17.000 | 16.000 | 17.000 |
| Kabel | 60-150 cm | 60-150 cm | 60-150 cm |
| Gesamtlänge Gerät | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm |
| Eintauchtiefe | 23 cm | 23 cm | 23 cm |
| Gewicht | ca. 960 g | ca. 960 g | ca. 1.000 g |
| **Zubehör** | | | |
| Schlagscheibe<br>Art.-Nr. 7010 | X | X | X |
| Quirlscheibe<br>Art.-Nr. 7020 | X | | |
| Multimesser<br>Art.-Nr. 7030 | X | X | X |
| Becher | X | X | |
| Wandhalter | | X | |
| ESGE-Zerkleinerer<br>Art.-Nr. 5050 | X | X | X |
| Zauberstab-Kochbuch<br>Art.-Nr. 7750 | | X | X |
| 60 Jahre Zauberhaft Kochen | X | | |
| Becher-Set | | | X |
| Zauberette<br>Art-Nr. 6500 | | | X |
| Zauberbasis weiß<br>Art-Nr. 7330 | | | X |
| Zauberbasis schwarz<br>Art-Nr. 7335 | X | | |
| Schuhbeck-Sonderrezeptheft | | X | |

Technische Änderungen vorbehalten

## SICHERHEITSHINWEISE

1. Bitte lesen Sie die folgenden Anweisungen und bewahren Sie diese auf.
2. Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
3. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
4. Das Gerät an einem für Kinder unzugänglichen Ort aufbewahren.
5. Gerät nur an Wechselstrom mit Spannung gemäß Typenschild anschließen.
6. Dieses Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem Fernbedienungssystem betrieben werden.
7. Das Gerät darf nur bis zum Griff in Flüssigkeit getaucht werden.
8. Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab in einem Arbeitsgefäß mit flachem Boden befindet.
9. Bitte achten Sie beim Aufstecken der Aufsteckteile darauf, dass diese fest auf der Welle sitzen. Zum Justieren der Aufsteckteile beachten Sie bitte unsere Hinweise auf Seite 16. Keine Haftung für Folgeschäden bei lose sitzenden Aufsteckteilen.
10. Während des Betriebs können sich die Aufsteckteile aus konstruktiven Gründen nicht lösen.
11. Wenn das Messer verbogen ist, sollte es sofort ausgetauscht werden, um Beschädigungen am Gerät und am verwendeten Küchengeschirr zu vermeiden. Daher ist auch darauf zu achten, dass die Aufsteckteile ganz auf die Welle gesteckt sind.
12. Beim Zerkleinern fester Nahrungsmittel bitte keinen festen Druck von oben ausüben, sondern das Gerät nur leicht auf die Nahrungsmittel aufsetzen bzw. leicht auf und ab bewegen.
13. Das Gerät ist mit einem geprüften Sicherheits-Tastschalter versehen, der ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters das Gerät sofort abschaltet.
14. **Der ESGE-Zauberstab® und die Schutzhaube dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.**
15. Das Gerät bzw. die Zuleitung niemals mit nassen Händen berühren.
16. Das Gerät oder die Zuleitung dürfen nicht in der Nähe von Flammen betrieben werden.
17. Achten Sie darauf, dass die Zuleitung nicht über den Rand der Arbeitsfläche hängt, da dies zu Unfällen führen kann, wenn z. B. Kleinkinder daran ziehen.
18. Die Zuleitung muss so verlegt sein, dass ein Ziehen oder darüber Stolpern verhindert wird.
19. Ziehen Sie die Zuleitung immer nur am Anschlussstecker aus der Steckdose, nie am Anschlusskabel.
20. Berühren Sie niemals die drehenden Teile am Gerät und stecken Sie weder Gegenstände noch Körperteile in das laufende Gerät, um Verletzungen zu vermeiden.
21. Das Gerät darf nicht mit Zubehör anderer Hersteller oder Marken benutzt werden, um Schäden zu vermeiden.
22. Nach Gebrauch sowie vor dem Reinigen den Netzstecker aus der Steckdose ziehen. Das Gerät

niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn der Netzstecker eingesteckt ist.

23. Prüfen Sie regelmäßig das Gerät, den Stecker und die Zuleitung auf Verschleiß oder Beschädigungen. Bei Beschädigung des Anschlusskabels oder anderer Teile senden Sie das Gerät bitte zur Überprüfung und Reparatur an unseren Kundendienst. Unsachgemäße Reparaturen können zu erheblichen Gefahren für den Benutzer führen und haben den Ausschluss der Garantie zur Folge.

SEV-geprüft
Contrôlé par l'ASE
Approvato dall'ASE

Dieses Zeichen garantiert, dass das Material dieses Produktes für Lebensmittel bestimmt ist.

## HOTLINE

SERVICE-HOTLINE

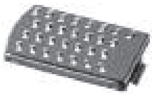
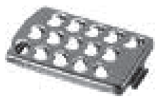
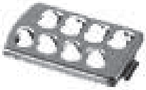
Bei Fragen zu den Rezepten und zum Gebrauch des Gerätes können Sie sich direkt an unsere Beraterin Frau Blum wenden:

**Montag und Dienstag von 8 bis 12 Uhr und 13 bis 17 Uhr**

**Rufnummer: 0 18 05/94 18 99***

*derzeit 0,14 EUR/Minute aus dem Festnetz der Deutschen Telekom.
Bei Anrufen aus Mobilfunknetzen und aus dem Ausland (+49 18 05/94 18 99) können abweichende Kosten anfallen. Ab 1.3.2010 Mobilfunkpreis maximal 0,42 EUR/Minute.
Kunden aus Österreich wählen bitte die Nummer (0) 1/8 10 20 39

Bei technischen Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Service in Hockenheim:
Telefon +49 (0) 62 05 / 94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05 / 94 18-22
E-Mail service@unold.de
www.unold.de

| | | | |
|---|---|---|---|
| <br>**Schlagscheibe**<br>Art.-Nr. 7010<br>Zum Schlagen von Schlagsahne, Eischnee, Shakes. | <br>**Quirlscheibe**<br>Art.-Nr. 7020<br>Zum Quirlen von Saucen, Cremes und Mayonnaisen. | <br>**Multimesser**<br>Art.-Nr. 7030<br>Zum Zerkleinern von Eiswürfeln, gefrorenen Früchten. | <br>**Fleischmesser**<br>Art.-Nr. 7040<br>Zum Zerkleinern von Fleisch und faserigem Gemüse. |
| <br>**Mixbecher**<br>Art.-Nr. 7126<br>Der Original Mixbecher für jeden ESGE-Zauberstab. | <br>**Wandhalter weiß**<br>Art.-Nr. 7410<br>Zur Aufbewahrung des ESGE-Zauberstabs an der Wand. Incl. Schrauben und Dübel. | <br>**Stativ weiß**<br>Art.-Nr. 7312<br>Stand/Wandstativ.<br>Incl. Dübel und Schrauben. | <br>**Zauberbasis**<br>Art.-Nr. 7330 weiß<br>Art-Nr. 7335 schwarz<br>Aufbewahrung für alle Modelle außer Gastro und Maître. |
| <br>**ESGE-Zerkleinerer**<br>Art.-Nr. 5050<br>Zum Zerkleinern bzw. Mahlen von Nüssen, Gewürzen. | <br><br>**Kochbuch**<br>Art.-Nr. 7750<br>Das Original Kochbuch für jeden ESGE-Zauberstab® mit 148 Rezepten auf 156 Seiten.<br>Zahlreiche Tipps rund um den ESGE-Zauberstab®. | | |
|  | **ESGE-Zauberette**<br>Art.-Nr. 6500<br>Zum Zerkleinern, Raspeln, Reiben, Schneiden. | <br>**Zauberette-Raspelscheibe**<br>fein, Nr. 1<br>Art.-Nr. 65310 | <br>**Zauberette-Raspelscheibe**<br>mittel, Nr. 2<br>Art.-Nr. 65311 |
| <br>**Zauberette-Raspelscheibe**<br>grob, Nr. 3<br>Art.-Nr. 65312 | <br>**Zauberette-Schneidscheibe**<br>fein, Nr. 4<br>Art.-Nr. 65313 | <br>**Zauberette-Schneidscheibe**<br>grob, Nr. 5<br>Art.-Nr. 65314 | **Jubiläums-Kochbuch „Zauberhaft Kochen“**<br>Art.-Nr. 7760<br><br>60 Rezepte aus 6 Jahrzehnten |

Sie erhalten sämtliche Zubehör-/Ersatzteile im Elektrofachhandel oder direkt über uns per Bestellformular, im Internet unter www.unold.de oder direkt per E-Mail: service@unold.de.

## ZUBEHÖR



### Multifunktionsmesser Art.-Nr. 7030

Zerkleinert, hackt, püriert: rohes und gekochtes Gemüse, gekochtes Fleisch, Tiefkühlfrüchte zu Fruchteis.

Das Multimesser ist ein wahrer Alleskönner, der zerschneidet, zerkleinert und zerhackt. Rohes und gekochtes Gemüse oder gekochtes Fleisch zerkleinern Sie ganz einfach in dem von Ihnen gewünschten Feinheitsgrad oder passieren Sie im Handumdrehen Suppen und Soßen. Bereiten Sie Babynahrung direkt in der Pfanne oder dem Topf auf dem Herd zu, sodass zeitraubendes Umfüllen und unnötiger Extraabwasch entfallen. Mit dem Multimesser rühren Sie Teige für Kuchen, Gebäck und Omelette, Sie zerkleinern Obst und Beeren für exotische Speisen und leckere Desserts und Tiefkühlfrüchte zu Fruchteis und Sorbets. Das Multimesser zerhackt sogar Eiswürfel zu Crushed Ice für kalte Drinks.



### Quirlscheibe Art.-Nr. 7020

Rührt leichte Teige und Puddings cremig. Einfach ideal für alles Dickflüssige wie z. B. Mayonnaise.

Die Quirlscheibe ist der sanfte Spezialist für alles Dickflüssige und Cremige. Mit ihr rühren Sie leichte Teige für Pfannkuchen, Omelette und Eierteige. Sie pürieren Kartoffelbrei im Handumdrehen, rühren Puddings cremig und emulgieren Salatsoßen und Dressings – sogar Kosmetikcremes. Sie kreieren in Sekundenschnelle Mayonnaise, Remouladen oder Kräuterbutter (und zwar ohne künstliche Zusätze!). Und Ihre Cocktails und Drinks mixen Sie wie ein professioneller Barkeeper. Bei aller Rührnachhaltigkeit ist die Quirlscheibe sanft zu den Bestandteilen, die nicht zerkleinert werden sollen – zum Beispiel Rosinen in einem Teig.



### Schlagscheibe Art.-Nr. 7010

Schlägt Eiweiß, Sahne Soufflés, Frappées und ist perfekt für Béchamelsauce und Sauce Hollandaise.
Achtung, die Schlagscheibe ist leicht schräg positioniert. Dies ist kein Fabrikationsfehler!

Die Schlagscheibe ist ein Meister der Patisserie. Mit ihr schlagen Sie Eischnee, Sahne, Shakes und Schaumspeisen. Saucen können Sie mit der Schlagscheibe optimal emulgieren und aufschlagen. Sogar leichte Kuchenteige fühlen sich mit der Schlagscheibe bestens behandelt. Tipp: Schlagsahne, die Sie mit der Schlagscheibe zubereiten, wird fester als mit anderen Geräten, weil die einzelnen Luftbläschen, die bei der Rotation entstehen, kleiner sind. So bleibt die Sahne länger stabil und fest – auch ohne Zusatz von Sahnesteif. Zur sofortigen Verwendung der Sahne geben Sie pro 200 ml 1 bis 2 Esslöffel kalte Milch zu. Das erhöht das Volumen, Sie müssen die Sahne dann aber schnell verbrauchen.



## Fleisch- und Gemüsemesser Art.-Nr. 7040

Zerkleinert, hackt, püriert Fleisch und Fisch und hartfasriges Gemüse.

Das Fleisch- und Gemüsemesser ist ein wirklich scharfer Typ. Mit ihm zerkleinern Sie ganz schnell und einfach faseriges Gemüse und Obst – wie Mangold, Spargel, Rhabarber, Kürbis und Ananas – oder zartes Fleisch, Leber oder Fisch. Durch die Schärfe des Fleisch- und Gemüsemessers werden die Teile nicht zerrissen, sondern schonend geschnitten. Bei der Verarbeitung von Kartoffeln zu Kartoffelbrei mit dem Fleisch- und Gemüsemesser tritt deshalb keine Stärke aus, was zu mehr Cremigkeit führt.



## Zerkleinerer Art.-Nr. 5050

Zerkleinert Nüsse, Schokolade oder Kaffee-Bohnen und macht bei Bedarf aus Würfelzucker feinstes Puder.

Den Zerkleinerer könnte man als kleine Mühle bezeichnen, dabei besitzt er ein Schlag- und kein Mahlwerk. Als Kompagnon des ESGE-Zauberstab®, den man auf den Zerkleinerer aufsetzt, ist er ideal zum feinen Zerkleinern kleiner Mengen frischer oder getrockneter Kräuter, Gewürze, Mohn, Schokolade, Nüsse, Ölsaaten oder Getreide (außer Mais). Mit dem Zerkleinerer machen Sie blitzschnell aus Zucker Puderzucker und aus Brötchenwürfeln Semmelbrösel. Und bei der Weihnachtsbäckerei ist der Zerkleinerer ein praktischer Helfer zum Zerkleinern von (angefrorenem) Zitronat, Orangeat oder kandierten Früchten – so hat man den Geschmack, aber nicht die ungewollten großen Stücke.

**Die richtige Anwendung**

Das Mahlgut in die Mahlschale füllen. Den Zauberstab (ohne Aufsteckteil) auf die Welle des Zerkleinerers aufsetzen. Den Zauberstab auf höchster Stufe einschalten und während das Messer rotiert, den Zerkleinerer mit der einen Hand und den Zauberstab mit der anderen Hand halten und beim Zerkleinern leicht schütteln, damit sich das Mahlgut in der Mahlschale gut verteilt. Beim Mahlen von Mohn sollte man 1 oder 2 Stück Würfelzucker zufügen. Schokolade sollte hart sein, wenn sie gemahlen oder geraspelt wird.

Alle Teile (außer das Messer) können in der Spülmaschine (oberer Korb) gereinigt werden. Es kann zu einer Eintrübung des Kunststoffs kommen, wenn die Spülmaschinentemperatur zu heiß eingestellt wurde, deshalb sollte die Temperatur max. 40 °C betragen. Ebenso kann die Verarbeitung von Nelken den Zerkleinerer verfärben.



## Wandhalter Art.-Nr. 7410 (weiß) mit Dübel und Schrauben

Der praktische Wandhalter erspart Ihnen viel Zeit. Am besten befestigen Sie den Wandhalter an der Küchenwand über Ihrem Arbeitsplatz. Achten Sie darauf, dass Ihr ESGE Zauberstab® in günstiger Reichweite ist, möglichst nahe bei der Arbeitsfläche, beim Herd und beim Wasserhahn.




**ESGE Koch- und Zauberbuch Art.-Nr. 7750**

Das große ESGE Koch- und Zauberbuch macht lang gehegte Wünsche wahr und zeigt in zwölf Kapiteln, was der flotte Schweizer alles kann.
Einhundertvierzig Rezepte umfasst die facettenreiche Auswahl. Sie reicht von A wie Aioli über M wie Mango Lassi bis hin zu Z wie Zucchini-Flan. Alles wird ausführlich und leicht verständlich beschrieben. Zahlreiche Tipps und Kniffe aus dem Küchenalltag ergänzen die Rezepturen.
Animative Farbfotos begleiten die Gerichte. Eingeflossen sind sowohl die Küchen-Klassiker als auch neue Kreationen. Mit Fleisch und ohne. Leichte Genüsse aus Gemüse, süße Verführungen und herzhafte Versuchungen.
Drinks von vitaminreich bis hochprozentig, Fingerfood, Gebäck und Leckereien für kleine Genießer – alles drin.



**Mixbecher mit Deckel Art.-Nr. 7126**

Ideale Größe für die täglich anfallenden kleinen Mengen.
Mikrowellengeeignet, spülmaschinengeeignet.
Inhalt 0,5 l mit Mess-Skala.



**ESGE-Zauberette Art.-Nr. 6500**

Zerkleinert, reibt und raspelt mit verschiedenen Raspel- und Schneidscheiben Parmensan, Karotten und vieles mehr.

Die Zauberette® ist der vielseitige Helfer für den kleinen bis mittleren Haushalt:
Mit den 2 Schneidscheiben für Gurken, Kartoffeln, Früchte und mehr, den 3 Raspelscheiben zum Raspeln/Reiben von Nüssen, Käse oder Meerrettich und dem Hackmesser zum schonenden Zerkleinern von Fleisch, Fisch, Kräutern oder Babynahrung ist sie vollständig ausgestattet. Das Auseinanderbauen ist kinderleicht, die Reinigung einfach und schnell – außerdem sind sämtliche Teile bis auf den Deckel spülmaschinengeeignet. Groß ist die Zauberette® in puncto Sicherheit, denn mit dem Stopfer schaffen Sie Abstand zum Schneid- und Raspelwerk. Klein macht sie sich durch ihre kompakten Maße, wenn sie mal nicht benötigt wird.



**Zauberbasis Art.-Nr. 7330 (weiß) / 7335 (schwarz)**

Aufbewahrung für alle ESGE-Zauberstab®-Modelle außer Gastro-Modelle und Maitre.



Schublade zur Aufbewahrung des Zubehörs.



Halterung zur Aufbewahrung des Kabels. Die Kabelhalterung wird, wie auf der Abbildung gezeigt, auf die entsprechenden Nasen an der Zauberbasis-Rückseite eingeklickt.



Mulde zur Aufbewahrung des Zerkleinerers.



Antirutschgummierung für sicheren Stand.



Komplett zerlegbar und spülmaschinengeeignet.

**Bitte beachten Sie, dass nicht alle hier aufgeführten Teile im Lieferumfang enthalten sind. Maßgeblich ist die Aufstellung auf der Verpackung.**

Sie können sämtliche Zubehörteile im Elektrofachhandel beziehen oder uns Ihre Bestellung mit dem Bestellformular (siehe Seite 27) zusenden.

## DIE AUFSTECKTEILE





Das Aufstecken der Arbeitsteile ist sehr einfach. Stecken Sie das Arbeitsteil möglichst senkrecht auf die Welle. Achten Sie darauf, dass der Mitnehmerstift der Antriebswelle genau in die Kerbe des Arbeitsteiles passt, damit Ihr Arbeitsgefäß nicht beschädigt werden kann.

**Die Aufsteck-Zentrierung:**
Erleichtert das exakte Aufsetzen der Aufsteckteile. Die Aufsteck-Zentrierung ist bereits an der Antriebswelle angebracht. Das Abnehmen der Arbeitsteile erfolgt durch einfaches Herausziehen.



**Achtung: Gerät ausschalten und den Stecker ziehen, wenn Sie die Arbeitsteile wechseln! Die Zubehörteile sind teilweise sehr scharf.**

Verwenden Sie nur ESGE-Zauberstab® Originalteile. Während des Betriebs können sich die Aufsteckteile aus konstruktiven Gründen nicht lösen.

## DIE HANDHABUNG








Das Gerät ist aus sicherheitstechnischen Gründen mit einem Tastschalter oder Membran-Soft-Touch-Schalter ausgestattet, was bedeutet, dass der ESGE-Zauberstab® nur dann arbeiten kann, wenn dieser Schalter gedrückt wird.

Schalten Sie das Gerät erst dann ein, wenn sich die Schutzhaube im Gefäß befindet (Schalter drücken). Schalten Sie das Gerät ab, wenn die Arbeit beendet ist (Schalter loslassen). Erst dann entnehmen Sie das Gerät dem Gefäß. Schlagen Sie den unteren Teil des Gerätes mehrere Male kurz auf Ihre freie Hand, damit die hängengebliebenen Nahrungsmittel in das Gefäß fallen. Das Gerät nicht am Gefäß aufschlagen, um Beschädigungen zu vermeiden.

Um eine bessere Durchmengung zu erreichen, halten Sie den ESGE-Zauberstab® leicht schräg in das Arbeitsgefäß (beispielsweise beim Passieren von Saucen).

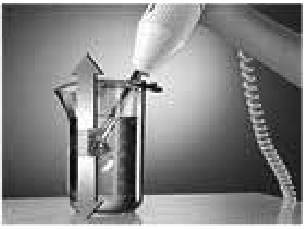
**Geschwindigkeit**
Der ESGE-Zauberstab® verfügt über zwei Geschwindigkeitsstufen.
Stufe 2 kommt bei den meisten Arbeiten zur Anwendung, speziell bei harten Nahrungsmitteln und großen Mengen.

## DAS ARBEITSGEFÄSS



Sie können in jedem Gefäß mit glattem, geradem Boden arbeiten. Selbst in einem Kristallglas, aber auch direkt im Kochtopf auf dem Herd. Bei beschichteten Töpfen bitte zunächst vorsichtig ausprobieren, um Kratzer zu vermeiden.
Wichtig: Schmale, hohe Gefäße sind am besten geeignet. Verwenden Sie kleine Gefäße für kleine Mengen und große Gefäße für große Mengen.
Tipp: Um ein Drehen der Gefäße während des Arbeitsvorganges zu vermeiden, stellen Sie das Gefäß auf einen feuchten Lappen.
Beachten Sie: Der ESGE-Zauberstab® geht zum Arbeitsgefäß (auch auf dem Herd) und nicht umgekehrt.

## ZUR HERSTELLUNG VON EISCHNEE, SAHNE, DIÄTSAHNE ...



... verwenden Sie immer ein schmales, hohes Arbeitsgefäß. Das Gefäß muß sauber sein (fettfrei, keine Spülmittelreste). Stellen Sie das Gerät auf den Boden des Gefäßes, schalten Sie auf Stufe 1 und lassen das Gerät einige Sekunden so stehen, dann langsam an der Wand des Arbeitsgefäßes hochziehen. Ziehen Sie nur so schnell hoch, wie die Masse nicht mehr weiter steigt, kehren Sie mit dem Gerät zum Gefäßboden zurück und wiederholen den Vorgang so lange, bis die nötige Steifheit erreicht ist.

## REINIGEN UND PFLEGEN



Die Reinigung ist sehr einfach und sollte nach jeder Arbeit durchgeführt werden. Halten Sie das Arbeitsteil des Gerätes unter fließendes Wasser (nicht einschalten!).
Bei hartnäckigen Speiseresten reinigen Sie den Stab am einfachsten, wenn Sie ihn in einem Gefäß mit heißem Wasser laufen lassen. Der ESGE-Zauberstab® und die Schutzhaube dürfen nicht in der Spülmaschine gereinigt werden.



Der ESGE-Zauberstab® bleibt länger »fit«, wenn Sie ihn alle paar Monate ölen. Verwenden Sie dafür lebensmittelechtes, säurefreies Öl. Halten Sie den ESGE-Zauberstab® mit der Schutzhaube nach oben und geben Sie einige Tropfen Öl an die Antriebswelle. Schalten Sie das Gerät ca. 2 Minuten lang ein. Reinigen Sie danach das Gerät im heißen Wasser.

## WAS IST ZU TUN ...

## WENN DIE ANTRIEBSWELLE NICHT MEHR ROTIERT?



Wenn der ESGE-Zauberstab® längere Zeit nicht benutzt wurde, kann es vorkommen, dass die Antriebswelle festsitzt, weil z. B. kaum sichtbare, kleinste Speisereste hart wurden und das untere Wellenlager verkleben.
Stellen Sie das Arbeitsteil des Gerätes ca. 5 Minuten in ein Gefäß mit heißem Wasser und etwas mildem Spülmittel. Danach schalten Sie den ESGE-Zauberstab® ein. Er ist dann meist wieder betriebsbereit. Wenn nicht, versuchen Sie die Welle vorsichtig mit einer Zange zu lösen.
Sollte sich die Antriebswelle trotzdem nicht drehen, liegt ein anderer Fehler vor und wir bitten Sie, das Gerät an unseren Service einzusenden.

## WENN DIE ZUBEHÖRTEILE NICHT MEHR AUF DER WELLE HALTEN?



Dann nehmen Sie bitte eine Zange und drücken vorsichtig den Federlappen am Aufsteckteil etwas nach innen.

Halten Sie hierfür das Aufsteckteil so, dass die Einkerbung nach vorn schaut. Dahinter werden Sie zwei kleine senkrechte Schlitze sehen. Dieses kleine Zwischenstück ist der so genannte Federlappen. Nur dieser ist biegbar. Bitte drücken Sie vorsichtig und ggf. mehrmals.
Bitte nicht zu fest zusammendrücken, sonst können Sie das Zubehörteil nicht mehr aufstecken!

## WENN DIE ZUBEHÖRTEILE NICHT MEHR VON DER WELLE ABGEHEN?



Meistens liegt es daran, dass klebrige Nahrungsmittel wie Ei, Zucker, Honig verarbeitet wurden. Am Besten lässt man das Gerät mit dem Zubehörteil, mit dem gearbeitet wurde, einen Augenblick im warmen Spülwasser laufen (siehe oben). Das Gehäuse darf nass werden, jedoch der Kabelaustritt muss trocken bleiben.

**ACHTUNG: Vorher Stecker ziehen!**
Am Besten reinigen Sie das Gerät nach jedem Arbeitsgang unter fließendem Wasser.

**HINWEIS:**
Beschädigte Messer sofort ersetzen, um Schäden an Gefäßen und am Gerät zu vermeiden!
Keine Haftung bei Verwendung schadhafter Aufsatzteile!

## REZEPTE



**Für die Anwendung des Multimessers**
Die nachstehenden Rezepte gelten jeweils für 4 Personen.

### WÜRZIGE KARTOFFELSUPPE

je 50 g Lauch und Sellerie
1 Karotte
1 Schalotte
2 EL Butter
1 l Fleischbrühe
250 g festkochende Kartoffeln
Salz
gem. schwarzer Pfeffer
frischer Majoran nach Belieben
frischer Thymian nach Belieben
2 EL geschlagene süße Sahne
1 EL Schnittlauchröllchen

Den Lauch putzen, waschen und den grünen Teil abschneiden, nur den weißen verwenden. Den Sellerie putzen, die Karotte ebenfalls putzen und waschen. Die Schalotte schälen und alles Gemüse mit dem Multimesser grob hacken.
Die Butter in einen Topf geben, das Gemüse darin anschwitzen und alles mit der Fleischbrühe auffüllen.
Die Kartoffeln schälen, grob würfeln, in die Brühe geben und alles zugedeckt etwa 20 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen.

## WEISSE SAUCE

50 g Butter
5 EL Mehl
½ l Fleisch- oder Gemüsebrühe
Salz
evtl. etwas Zitronensaft

Butter im Topf zergehen lassen und das Mehl darin anrösten.
Heiße Brühe hinzugeben, verrühren und bei schwacher Hitze köcheln lassen, ab und zu umrühren. Mit Multimesser kurz evtl. Klümpchen zerkleinern, mit Salz und Zitronensaft abschmecken.
Lässt sich abwandeln durch Beigabe von 2 Ecken Schmelzkäse, Sardellen oder Kapern.

## KARTOFFELPUFFER

Für ca. 12 Puffer:
400 g mehligkochende Kartoffeln, geschält und gewürfelt
1 kleine gehackte Zwiebel
1 frisches Ei
Salz
Pfeffer
geriebene Muskatnuss
reichlich Fett zum Ausbacken

Kartoffelwürfel und Zwiebel in ein Gefäß geben, das Ei dazugeben und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut mit dem Multimesser durcharbeiten. Das Fett stark erhitzen, den Kartoffelteig in kleinen Portionen zu runden Fladen streichen, im Fett ausbacken.

## PFEFFERMINZ-SMOOTHIE

Für 6 Portionen:
3 EL Pfefferminze
800 ml Buttermilch
8 EL Pfefferminzsirup
6 EL Zitroneneis

Pfefferminze, Buttermilch und Pfefferminzsirup mit dem Multimesser pürieren.
Zitroneneis dazugeben und kurz untermixen.
In 6 Gläser verteilen und sofort servieren.

## HEFETEIG (GRUNDREZEPT)

Für ca. 1 kg Teig:
375 ml lauwarme Milch
25 g frische Hefe (½ Würfel)
100 g frische Butter
80 g Zucker
1 Ei
½ TL Salz
ca. 500 g Mehl

Die Milch in eine Schüssel gießen, die Hefe, die zerlassene Butter, den Zucker, das Ei und das Salz dazugeben. Dann alles mit dem Multimesser schaumig rühren. Das Mehl nach und nach mit dem Multimesser in die Flüssigkeit einarbeiten, dabei das Gerät schräg in die Schüssel halten, damit möglichst viel Luft unter den Teig gerührt wird. Insgesamt muss so viel Mehl hinzugefügt werden, bis sich der Teig vom Schüsselrand zu lösen beginnt (evtl. noch Mehl von Hand unterkneten). Den Teig zudecken und an einem warmen Ort etwa ½ Stunde gehen lassen. TIPP: Diesen Teig können Sie z. B. zu einem Hefezopf flechten und ihn etwa 35 Minuten bei 180 °C backen.

## ERDBEERKONFITÜRE

Für ca. 8 Gläser à 450 g:
1 kg frische Erdbeeren
500 g Gelierzucker 2:1
Die Erdbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen.
Mit dem Multimesser die eine Hälfte der Menge zu Mus verarbeiten und die andere zu kleinen Stücken hacken. Erdbeermus und -stücke mit dem Zucker mischen und etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen.
Noch heiß die Konfitüre in Gläser abfüllen und diese gut verschließen.
TIPP: Wenn Sie Gläser mit einem Schraubdeckel verwenden, können Sie diese während des Erkaltens mehrmals für einige Minuten auf den Deckel stellen. Damit erreichen Sie eine gleichmäßigere Fruchtverteilung in der Konfitüre.

## FÜR KLEINE GENIESSER

Seit über 60 Jahren kommen kleine Leckermäuler in den Genuss von leckerem, selbst zubereitetem Essen, mit dem ESGE-Zauberstab® püriert. Der Aufwand ist gering, einfach und schnell. Ab welchem Monat Sie Ihrem Kind die vorgeschlagenen Rezepte zubereiten können, klären Sie am besten mit Ihrem Kinderarzt.

**Bananengrießbrei**

200 ml Milch
1 gehäufter EL Vollkorngrieß
¼-½ Banane

Milch im Topf aufkochen, Grieß einrühren, 5 Minuten köcheln lassen, Banane in Stücke schneiden und mit dem Multimesser im Grießbrei pürieren.

**Gemüse-Geflügelbrei**

1 Kartoffel
100 g Zucchini
30 g Hähnchenbrust
3 EL Apfelsaft
2 TL Rapsöl

Kartoffel mit der Schale ca. 15-20 Minuten kochen. Zucchini klein schneiden. Fleisch in kleine Würfel schneiden und mit dem Fleischmesser im ESGE-Zauberstabbecher fein zerkleinern.
Mit ca. 3-4 EL Wasser in ca. 15 Minuten weich dünsten.
Zucchini und Fleisch in den ESGE-Zauberstabbecher geben.
Kartoffel schälen, in kleine Teile schneiden, mit Apfelsaft und Öl zum Gemüse und Fleisch geben und fein mit dem Multimesser pürieren.
TIPP: Statt Zucchini können Sie zur Abwechslung auch Kohlrabi, Fenchel, Möhren oder Kürbis verwenden. Statt Geflügel eignet sich auch zartes, mageres Rind-, Kalb-, Lamm- oder Schweinefleisch.



# Für die Anwendung der Schlagscheibe

## SCHLAGSAHNE

Sahne
Zucker

Die möglichst kalte, frische, höchstens einen Tag alte Sahne wird in ein hohes, schmales, ganz trockenes Gefäß gefüllt. Den ESGE-Zauberstab® mit der Schlagscheibe versehen und in die Sahne halten. Einschalten. Während das Gerät arbeitet, ziehen Sie es schräg im Zeitlupentempo nach oben. Diesen Vorgang behutsam wiederholen. Zeitweilig dicht unter der Oberfläche arbeiten lassen. Durch die Schrägstellung der Scheibe wird bei jeder Umdrehung Luft unter die Flüssigkeit geschlagen. Bitte nicht zu schnell arbeiten. Nach kurzer Zeit erhalten Sie feinporige, also lang haltbare Schlagsahne. Jetzt erst den Zucker zugeben. Schlagen Sie das Gerät nach dem Abschalten über der Hand ab, damit nichts verloren geht.

## DIÄT SCHLAGSAHNE

1/8 l fettarme H-Milch
(möglichst unter 1,5 %
Fettgehalt)
Süßstoff oder Zucker

Die halbsteif gefrorene Milch in den Becher geben. Den Zauberstab mit der Schlagscheibe hineingeben und einige Sekunden unbeweglich auf dem Boden des Bechers stehen und arbeiten lassen. Dann langsam mit der mitsteigenden Masse am Becherrand nach oben ziehen. Den Vorgang (Auf- und Abziehen) solange wiederholen, bis die Milch steifgeschlagen ist. Zucker oder Süßstoff beifügen. Sofort servieren, weil sich die Masse sonst wieder verflüssigt.
Verwenden Sie nur fettarme Milch, fügen Sie evtl. eine Prise Salz oder Zitronensaft bei, womit sich die Milch noch leichter steif schlagen läßt.

## MOUSSE AU CHOCOLAT

150 g Zartbitter-Schokolade
ca. 50 ml starker Kaffee
(Mokka)
3 ganz frische Eigelb
20 g Vanillezucker
100 g süße Sahne
3 Eiweiß
4 EL Zucker

Einen Topf in ein heißes Wasserbad stellen, die Schokolade in Stücke brechen, hineingeben und langsam auflösen lassen, dann den Kaffee einrühren. Die Eigelbe und den Vanillezucker mit der Schlagscheibe so lange schlagen, bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat, dann alles unter die Schokolade rühren. Dabei darauf achten, dass die Masse noch lauwarm ist.
Die Sahne mit der Schlagscheibe steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladen-Ei-Masse heben. Den Eischnee zusammen mit dem Zucker mit der Schlagscheibe steif schlagen und ebenfalls darunter heben.

Die Mousse in eine Schüssel oder in vier Dessertgläschen füllen und abgedeckt im Kühlschrank mindestens 6 Stunden durchkühlen lassen und umgehend verzehren.
TIPP: Füllen Sie die Mousse mit Hilfe einer Spritztüte in die Gläser. Die Mousse au chocolat lässt sich übrigens geschmacklich sehr leicht durch Zugabe von Rum, Cognac oder Kirschwasser variieren, ohne das sie ihren zarten Schmelz verliert.

## EISCHNEE

Das Eiweiß in ein schmales, hohes Gefäß geben (kleine Mengen/kleine Gefäße; große Mengen/große Gefäße) und das Gerät mit der Schlagscheibe hineinhalten. Einschalten und heißes Wasser zugeben (1 Esslöffel genügt auch bei größeren Mengen), dabei das Gerät angeschrägt im Zeitlupentempo nach oben ziehen. Diesen Vorgang behutsam wiederholen – damit Luft unter die Masse gehoben wird – bis der Eischnee fest ist. Gefäße vor dem Gebrauch mit klarem Wasser ausspülen, damit keine Spülmittelreste vorhanden sind, die das Steifwerden beeinträchtigen.

## KAFFEEFRAPPÉ

1/8 l kaltes Wasser
1-2 Esslöffel löslicher Kaffee
1-2 Esslöffel Zucker
nach Geschmack:
Kondensmilch, Sahne,
Whisky oder Rum

Das möglichst kalte Wasser (evtl. 1 bis 2 Eiswürfel beifügen) zusammen mit dem Kaffee in den Becher geben. Den Zauberstab mit Schlagscheibe auf den Becherboden stellen und einige Sekunden arbeiten lassen ohne das Gerät zu bewegen. Danach die Masse – wie im vorherigen Rezept beschrieben – am Becherrand hochziehen. Wenn sie steif ist, Zucker hinzufügen und kurz unterarbeiten. Gerät ausschalten und nach Wunsch übrige Zutaten beifügen.





**Für die Anwendung des Fleisch- und Gemüsemessers, der Quirl- und Schlagscheibe**

## MAJONÄSE

Für ca. ¼ Liter:
1 ganz frisches Ei
je 1 TL Zitronensaft,
Kräuteressig und 1 TL Senf
Salz
gem. weißer Pfeffer
ca. 200 ml gutes Keimöl

Das Ei in einen Messbecher aufschlagen, Zitronensaft, Kräuteressig und Senf dazugeben, alles mit Salz und Pfeffer würzen und mit dem Quirl oder dem Multimesser gut verrühren.
Während des Rührens nach und nach das Öl in einem dünnen Strahl dazugießen, dabei darauf achten, dass das zulaufende Öl immer ganz aufgenommen wird, andernfalls den Zulauf unterbrechen.
Den Arbeitsgang so lange fortführen, bis die Majonäse die gewünschte Festigkeit hat. Die Majonäse umgehend verwenden.

Schnelle Zubereitungsvariante: Sie benötigen dieselben Zutaten wie oben angegeben, jedoch mindestens 250 ml Keimöl. Alle Zutaten füllen Sie in einen Messbecher bzw. in ein möglichst enges hohes Gefäß, stellen den Stabmixer mit der Quirlscheibe oder dem Multimesser auf den Boden des Gefäßes, lassen ihn in dieser Stellung und arbeiten auf diese Weise etwa 5 Sekunden lang. Nachdem die Masse das gesamte Öl aufgenommen hat, halten Sie den Becher bzw. das Gefäß noch während des Schlagvorgangs schräg und ziehen so die Majonäse langsam am Becherrand nach oben.

## FRANZÖSISCHE SALATSAUCE

Für ca. 1/8 Liter:
1 ganz frisches Ei
1 TL Dijonsenf
2 EL Weißwein- oder Sherryessig
1 Prise Salz
ca. 4 EL Keimöl

Das Ei in einem Messbecher aufschlagen, Senf, den jeweiligen Essig dazugeben, alles mit Salz würzen und mit der Quirlscheibe oder dem Multimesser verquirlen. Anschließend unter ständigem Rühren mit dem Multimesser nach und nach das Öl in einem dünnen Strahl dazugießen, bis eine glatte, cremige Sauce entstanden ist. Diese umgehend verwenden.

## KRÄUTER

Petersilie, Dill, Basilikum etc. lassen sich besonders gut zerkleinern und eignen sich damit auch für die Bevorratung, wenn diese zunächst im Gefrierfach eingefroren und in gefrorenem Zustand mit dem Multimesser zerkleinert werden. Am besten friert man die Kräuter in einer runden Gefrierdose ein, in der man mit dem Zauberstab direkt arbeiten kann. Auf diese Weise kann man weitere Portionen (ohne umzuleeren) jeweils gefrieren und zerkleinern.
Zum Zerkleinern frischer Kräuter eignet sich ebenfalls der als Sonderzubehör erhältliche Zerkleinerer (Artikel Nr. 5050).

## MANGOLD-SPINAT-GEMÜSE

500 g frischer Mangold
500 g frischer Spinat
Salz
3 gehackte Schalotten
2 durchgepr. Knoblauchzehen
50 g Butter
100 g süße Sahne
gem. schwarzer Pfeffer
geriebene Muskatnuss

Die Mangoldblätter und den Spinat verlesen, waschen, die weißen Stiele entfernen und beiseite legen. Die Blätter in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren, abgießen, mit Eiswasser abschrecken und gut abtropfen lassen. Die weißen Stiele klein schneiden und in Salzwasser etwa 10 Minuten garen, abgießen und abtropfen lassen.
Die Schalotten mit dem Knoblauch in der Butter anschwitzen, Mangoldblätter und den Spinat dazugeben, mit der Sahne aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles etwa 5 Minuten köcheln lassen, dann im Topf mit dem Fleischmesser pürieren und danach die Mangoldstiele dazugeben.




Die Rezepte stellen einen kleinen Auszug aus dem ESGE-Koch- und Zauberbuch dar. Im Kochbuch selbst erhalten Sie eine Fülle weitere Ideen, Tipps und Rezepte rund um den ESGE-Zauberstab®.

Die Rezepte in dieser Bedienungsanleitung wurden von den Autoren und von der UNOLD AG sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann keine Garantie übernommen werden. Eine Haftung der Autoren bzw. der UNOLD AG und ihrer Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

Bitte fügen Sie jeder Reparatur eine Kopie des Kaufbelegs bei.
In case of repair, please enclose a copy of the invoice.
En cas de reparation veuillez ajouter une copie de la facture.
In geval van reparaties, een copie van het rekening bijvoegen, a.-u.-b.

Für Ersatzteil-Bestellungen benötigen wir folgende Angaben:
For spare parts orders we need the following data:
Pour les commandes de pieces de réchange veuillez indiques les details suivants:
Voor bestelling van onderdelen benodigen wij de volgende informatie:

Modellbezeichnung
Model designation
Type du modèle
Modell benaming

Fertigungsnummer
Production number
Numéro de fabrication
Productie nummer




Wattangabe
Power rating
Puissance
Vermogen

Bitte senden Sie das ausgefüllte Bestellformular an:

UNOLD AG

**Abteilung Service**
**Mannheimer Straße 4**
**D-68766 Hockenheim**

Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

| | | |
|---|---|---|
| Anrede | | Telefon |
| Vorname | | |
| Name | | Telefax |
| Straße/Nr. | | |
| PLZ/Ort | | E-Mail |

## BESTELLUNG / ORDER ESGE

| Stück | Art.-Nr. | Bezeichnung |
|---|---|---|
| | 7010 | Schlagscheibe |
| | 7020 | Quirlscheibe |
| | 7030 | Multi-Messer (Multi-funktionsmesser) |
| | 7040 | Fleisch- & Gemüse-messer |
| | 7126 | Becher 0,5 l mit Deckel |
| | 7312 | Stativ weiß |
| | 7410 | Wandhalter weiß |
| | 7330 | Zauberbasis weiß |
| | 7335 | Zauberbasis schwarz |
| | 5050 | ESGE-Zerkleinerer |

| Stück | Art.-Nr. | Bezeichnung |
|---|---|---|
| | 7750 | ESGE-Koch- und Zauberbuch |
| | 7760 | Zauberhaft kochen-Buch |
| | 6500 | ESGE-Zauberette |
| | 65310 | ESGE-Zauberette Raspelscheibe fein |
| | 65311 | ESGE-Zauberette Raspelscheibe mittel |
| | 65312 | ESGE-Zauberette Raspelscheibe grob |
| | 65313 | ESGE-Zauberette Schneidscheibe fein |
| | 65314 | ESGE-Zauberette Schneidscheibe grob |

Aktuelle Preise und Informationen erhalten Sie auf unserer Internetseite unter www.unold.de oder telefonisch bei unserem Service.

## INFORMATIONEN FÜR DEN FACHHANDEL

Hiermit erklärt die UNOLD AG, dass sich der ESGE-Zauberstab in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (2004/108/EC) und der Niederspannungsrichtlinie (2006/95/EC) befindet.

Hiermit bestätigt die UNOLD AG, dass das Material der Becher den Absätzen 3 + 4 der Verordnung 1935/2004, der Verordnung 80/590/EEC sowie 10/2011 entspricht. Die gesetzlichen Grenzwerte werden eingehalten.

Die Übereinstimmung mit den Regularien bezieht sich auf den Tag der Erstellung dieser Erklärung.

Hockenheim, 18.10.2012

UNOLD AG, Mannheimer Straße 4, 68766 Hockenheim

## GARANTIEBESTIMMUNGEN

Wir gewähren auf unsere Geräte eine Garantie von 5 Jahren, bei gewerblichem Gebrauch 12 Monate, ab dem Kaufdatum für Schäden, die bei bestimmungsgemäßem Gebrauch nachweislich auf Werksfehler zurückzuführen sind. Innerhalb der Garantiezeit beheben wir Material- und Herstellungsfehler nach unserem Ermessen durch Reparatur oder Umtausch. Unsere Garantieleistungen gelten ausschließlich für in Deutschland und Österreich verkaufte Geräte. Bei anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den zuständigen Importeur. Geräte, für die eine Mängelbeseitigung beansprucht wird, senden Sie bitte zusammen mit einer Kopie des maschinell erstellten Kaufbelegs, aus dem das Kaufdatum ersichtlich sein muss, sowie einer Fehlerbeschreibung gut verpackt und freigemacht an unseren Kundendienst. Im Garantiefall werden dem Kunden entstandene Versandkosten zurückerstattet. Von der Garantie ausgeschlossen sind Schäden durch Verschleiß, unsachgemäße Handhabung und Nichteinhaltung der Wartungs- und Pflegeanweisungen. Der Garantieanspruch erlischt, wenn Reparaturen oder Eingriffe am Gerät von dritter Stelle vorgenommen werden.
Eventuelle Ansprüche des Endverbrauchers gegenüber dem Verkäufer oder Händler werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.

## ENTSORGUNG / UMWELTSCHUTZ



Unsere Geräte werden auf hohem Qualitätsniveau für eine lange Nutzungsdauer hergestellt. Regelmäßige Wartung und fachgerechte Reparaturen durch unseren Kundendienst können die Nutzungsdauer des Gerätes verlängern. Wenn ein Gerät defekt und nicht mehr zu reparieren ist, beachten Sie bitte:

Dieses Produkt darf nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Sie müssen dieses Produkt an einer ausgewiesenen Sammelstelle zum Recycling von elektrischen oder elektronischen Geräten abliefern.

Durch das separate Sammeln und Recyceln von Abfallprodukten helfen Sie mit, die natürlichen Ressourcen zu schonen und stellen sicher, dass das Produkt in gesundheits- und umweltverträglicher Weise entsorgt wird.

## SERVICE-ADRESSE

### DEUTSCHLAND

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4
68766 Hockenheim

Kundendienst Deutschland
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-27
Telefax +49 (0) 62 05/94 18-22
E-Mail service@unold.de
Internet www.unold.de

### ÖSTERREICH

Reparaturabwicklung, Ersatzteile:
Reparatur-Annahme Österreich
ESC Electronic Service Center GmbH
Molitorgasse 15
A-1110 Wien
Telefon +43 (0) 1/9 71 70 59
Telefax +43 (0) 1/9 71 70 59
E-Mail office@esc-service.at

## INSTRUCTIONS FOR USE

All models are accompanied by an instruction manual. Please check if all parts of the packing have been removed.
Should you wish to buy regular or special accessories which are described on the following pages, please contact your supplier or our technical service.
All parts, which are touched by foodstuff, are stainless, resisting to odour and foodstuff and tasteless.
The accessories keep always a distance of at least 5 mm from the wall and of 2 mm from the bottom of the recipient due to the protective cap and the safety blade. Any contact or damage of the recipient by rotational tools is thus avoided.
The ESGE-handblender is provided for a continuous use of 5 minutes. It is normal when the housing becomes warm during use.
Please let the machine cool down after this operation time.
Do not leave the appliance constantly in water/kiquid ir in a hot recipient. The rising steam may cause motor damages.
Clean the appliance immediately after use. The ESGE-Zauberstab® provided in particular for use in private households should be kept in the wall holder near the stove and not above the stove. The machine should not be exposed to constant steam (as usual in large kitchens) in order to avoid steam penetrating into the housing and causing damages of the machine.

# TECHNICAL DATA AND PACKAGE CONTENTS

| **Typ**<br>Art.-No. | **M 100 D Design**<br>9021x | **M 122 S**<br>90310 | **M 122 de Luxe**<br>90410 | **M 160 J Silverline**<br>90550 | **M 160 G Gourmet**<br>90610 |
|---|---|---|---|---|---|
| Watt | 120 W | 140 W | 140 W | 160 W | 160 W |
| Volt | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Level 1 / rpm. | 7.000 | 10.000 | 10.000 | 11.000 | 11.000 |
| Level 2 / rpm. | 10.000 | 14.000 | 14.000 | 15.000 | 15.000 |
| Cable/cm | 165 cm | 165 cm | 165 cm | 60-150 cm | 60-150 cm |
| Total length | 35 cm | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm |
| Immersion depth | 23 cm | 23 cm | 23 cm | 23 cm | 23 cm |
| Weight approx. | 940 g | 930 g | 930 g | 960 g | 960 g |
| **Accessories** | | | | | |
| Beater<br>Art.-No. 7010 | | X | X | X | X |
| Mincer<br>Art.-No. 7030 | X | X | X | X | X |
| Jug<br>Art.-No. 7126 | | X | X | X | X |
| Wall houlder<br>Art.-No. 7410 | X | X | X | X | X |
| Grinder<br>Art.-No. 5050 | | | X | | X |
| Cookbook<br>Art.-No. 7750 | | | | | X |
| Beaker-Set | | | | | |
| Zauberette<br>Art-No. 6500 | | | | | |
| Storage Base<br>Art-No. 7330 | | | | | |

Technical modifications reserved

## TECHNICAL DATA AND PACKAGE CONTENTS

| **Typ**<br>Art.-No. | **M 180 Jubiläum**<br>90560 | **M 180 Schuhbeck**<br>90725 | **M 200 Superbox**<br>90750 |
|---|---|---|---|
| Watt | 200 W | 180 W | 200 W |
| Volt | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Level 1 / rpm. | 12.000 | 11.500 | 12.000 |
| Level 2 / rpm. | 17.000 | 16.000 | 17.000 |
| Cable/cm | 60-150 cm | 60-150 cm | 60-150 cm |
| Total length | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm |
| Immersion depth | 23 cm | 23 cm | 23 cm |
| Weight approx. | 960 g | 960 g | 1.000 g |
| **Accessories** | | | |
| Beater<br>Art.-Nr. 7010 | X | X | X |
| Wisk<br>Art.-Nr. 7020 | X | | |
| Mincer<br>Art.-Nr. 7030 | X | X | X |
| Jug | X | X | |
| Wall houlder | | X | |
| ESGE-Grinder<br>Art.-No. 5050 | X | X | X |
| Cookbook<br>Art.-No. 7750 | | X | X |
| 60 Jahre Zauberhaft Kochen Cookbook | X | | |
| Beaker-Set | | | X |
| Zauberette<br>Art-No. 6500 | | | X |
| Storage Base white<br>Art-No. 7330 | | | X |
| Storage Base black<br>Art-No. 7335 | X | | |

Technical modifications reserved

## IMPORTANT SAFEGUARDS

1. Please read the following information and keep it for future reference.
2. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruc-tion concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. Children should be supervised in order to ensure that they do not play with the appliance.
4. Keep the appliance out of reach of children.
5. Connect the appliance only to an AC power supply with the voltage indicated on the rating plate.
6. Do not operate this appliance with an external timer or remote control system.
7. The handle must never be immersed into the liquid.
8. Do not clean the appliance and the protective cap in the dishwasher.
9. Switch on the appliance only after putting it into a jug with flat bottom.
10. When placing the attachments take care that the attachment is fixed firmly. For re-adjusting please follow the instructions on page 38. No responsability for collateral damages due to unproperly fixed attachments.
11. During operation, the accessories by design can not come loose.
12. Whenever the knife is bent or damaged, we recommend to replace it immediately in order to avoid collateral damages of saucepans and recipients.
13. The appliance is fitted with safety press-switch, which prevents the unit being unintentionally switched on, and also switches it off as soon as the press-switch is released.
14. Do not apply too much pressure when chopping hard foodstuff, just hold the blender on the foodstuff and move it slightly up and down.
15. Never touch the appliance or lead cable with wet hands.
16. Do not place the appliance or lead cable near open flames during operation.
17. Make sure that the lead cable does not hang over the edge of the worktop or table, since this can cause accidents, for example if small children pull on the cable.
18. Route the lead cable so that it is prevented from being pulled or tripped over.
19. Always disconnect the lead cable from the wall socket pulling on the plug, never on the cable.
20. To avoid injuries, never touch the rotary parts of the appliance and do not put objects or parts of the body in the operating appliance.
21. Do not use the appliance with accessories of other manufacturers or brands, to prevent damage.
22. Disconnect the appliance from the wall socket after use and prior to cleaning. Never leave the appliance unattended when it is connected to the wall socket.
23. Check the appliance, the wall socket and the lead cable regularly for wear or damage. In case the lead cable or other parts appear damaged, please send the appliance or the base to our after sales service for inspection and repair. Unauthorised repairs can constitute serious risks for the user and void the warranty.

SEV-geprüft
Contrôlé par l'ASE
Approvato dall'ASE

RoHS

Dieses Zeichen garantiert, dass das Material dieses Produktes für Lebensmittel bestimmt ist.

## ACCESSORIES



### The Mincer Art.-No. 7030

Minces, chops and mashes raw and cooked vegetables, cooked meat, frozen fruit to make fruit ice cream.

The Mincer is a real all-rounder that grinds, minces and chops. Mince raw and cooked vegetables or cooked meat as fine as you need or blend soups and sauces in next to no time. Prepare baby food directly in the frying pan or the saucepan on the cooker so you avoid wasting time on transferring between storage containers and extra washing up. With the Mincer you can stir dough for cakes, pastry and omelette; you grind fruit and berries for exotic food and delicious desserts and frozen fruit to make fruit ice cream and sorbets. The Mincer even chops ice cubes to crushed ice for cold drinks and cool cocktails.



### The Wisk Art.-No. 7020

Stirs light dough and puddings to a creamy consistency. Simply ideal for all thick products such as mayonnaise.

The Whisk is the gentle specialist for all thick and creamy creations. Use it to stir light dough for pancakes, omelettes and egg batter. It purees mashed potato in a flash, stirs puddings creamy and emulsifies salad sauces and dressings – even cosmetic creams. You create mayonnaise, remoulade sauce or herb butter in seconds (and without artificial additives!). And your cocktails and drinks are mixed like a professional barkeeper's. Stirring consistently, the Whisk is gentle on ingredients that are not to be chopped, such as the raisins in dough.



### The Beater Art.-No. 7010

Beats egg white, cream soufflés, frappés and is perfect for béchamel sauce and sauce hollandaise.
The beater is slightly angled. This is not a manufacturing fault!

The Beater is a pastry chef. It whips egg-white, cream, shakes and mousse. You can emulsify and blend sauces perfectly with the Beater. Even light cake dough feels perfectly treated with the Beater.
Tip: The whipped cream you prepare with the Beater will turn out firmer than with other appliances, because the few air bubbles that arise with rotation are smaller. So the cream remains stable and firm – without adding cream stiffener. To use the cream straight away just add 1 – 2 table spoons of cold milk per 200 ml. This raises the volume, but you then have to use the cream soon after.



**The Meat- and vegetable chopper Art.-No. 7040**

Minces, chops and mashes meat, fish and hard fibrous vegetables.

The Meat and Vegetable Chopper is really a sharp character with which you can quickly and easily mince fibrous vegetables and fruit – like chard, asparagus, rhubarb, pumpkin and pineapple – or tender meat, liver or fish. The Meat and Vegetable Chopper's blade sharpness means that the parts are not ripped, but gently cut. That is why mashing potato with the Meat and Vegetable Chopper does not release any starch making it creamier.



**The Grinder Art.-No. 5050**

Grinds nuts, chocolate or coffee beans and turns sugar cubes into the finest icing sugar when you need it.

You could call the Grinder a small mill, although it has a hammer mechanism rather than a grinder. The ESGE Zauberstab® (magic wand) which attaches to the Grinder is ideal for finely grinding small quantities of fresh or dried herbs, spices, poppy seed , chocolate, nuts, oil seeds or grains (apart from maize). You can use the Grinder to make sugar into icing sugar and bread into breadcrumbs. And the Grinder is the perfect helper for Christmas baking – to grind (frozen) lemon or orange peel or candied fruit – so you have the taste without the unwanted large pieces.
Fill the foodstuff to be ground into the grinder base. Put the Zauberstab (without accessories) on the shaft of the grinder. Take the handle of the grinder in the hand. Switch the Zauberstab on the highest position and shake the grinder slightly with your hand while the knife is rotating, to ensure a good distribution of the food to be grinded. When grinding poppy seed, add 1-2 sugar cubes. Chocolate should be hard when being grinded or chopped.




**ESGE Cookbook Art.-No. 7750**

With great recipes, e.g. dips, cocktails and much more. Tips and tricks for your ESGE Zauberstab®. Cookbooks only available in German language.



**Wall holder Art.-No 7410 (white) incl. plugs and screws**

Mounted near the working area, your handblender is always ready for use.
**The ideal position**: The practical wall holder saves a lot of work. It should be attached to the kitchen wall above the working surface. Ensure that the handblender is handily placed, near to the working surface, the oven and the sink.



### The Mixing jug Art.-No. 7126

The ideal size for small amounts. Suitable for microwave. Contents 0.5 litre with measuring scale.

### ESGE-Zauberette Art.-No. 6500



Minces and grates and rasps with different grating and cutting plates – parmesan cheese, carrots and much more besides.

The Zauberette® is the perfect universal mincer. It cuts and grates vegetables and fruit – either to strips or slices as you need it, or gently but consistently purees with the chopping blade. The gear mechanism in the lid of the ESGE Zauberstab® drives the mincer thus reducing centrifugal force and increasing power. This makes preparation gentle; vegetables are not juiced immediately, they keep all their important nutrients and flavours. The Zauberette® is a versatile helper for the small to medium sized household: It is fully equipped with 2 cutting plate for cucumbers, carrots, fruit and more, 3 grating plates for grating/grinding nuts, cheese or horse radish and the cutting knife for gently mincing meat, fish, herbs or baby food. Disassembly is childsplay, cleaning is quick and easy – and all parts apart from the lid are dishwasher safe. Zauberette® is big on safety, because the plunger keeps you a safe distance from the cutting and grinding mechanism. Its compact size means it small when you don't happen to need it.

**Please note, that not all parts described here are part of this appliance. We refer to the description of accessories on the gift box.**

All optional accessories can be ordered via your retailer or via our after sales service.

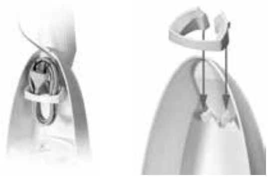


**Magic Storage base Art.-No. 7330 (white)/7335 (black)**

Storage for all ESGE-Zauberstab® models except Gastro and Maître models. Drawer for storage of accessories, holder for storage of the cable, recess for storage of the grinder, drip bowl, non-slip rubberized underside for safe standing. Completely dismountable and dishwashersafe.



Drawer for storage of accessories.



Holder for storage of the cable.



Recess for storage of the grinder.



Non-slip rubberized underside for safe standing.



Completely dismountable and dishwashersafe.

## THE ACCESSORIES





Attaching the accessories is very simple. Push the respective attachment on to the drive stub of the mixer, so that the driver pin on the stub fits into the notch of the attachment.

With centering to facilitate precise fitting of the attachments.
To remove the attachment, simply pull it off.

Only use original ESGE-Zauberstab® accessories.

**Caution:**
**Switch off and unplug appliance when changing accessories. The attachments may be sharp.**

During operation, the accessories by design can not come loose.

## HOW TO USE ...








For safety reasons the appliance is equipped with a press-button switch, which means that the ESGE-Zauberstab® works only when this switch is pressed down.

Switch on the appliance by pressing down the button only when the cutter guard is in the receptacle. Switch off the appliance by releasing the press-button once you have finished working. Then lift the appliance out of the receptacle. Get rid of any pieces of food still adhering to it by tapping the shaft a few times against your free hand.

**Liquid ingredients**
To achieve a better mixture, hold the ESGE-Zauberstab® at a slight angle in the receptacle (e.g. when blending soups).

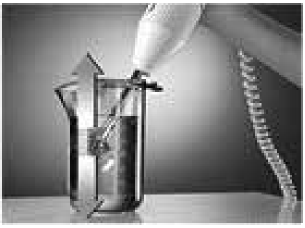
**Speeds**
The ESGE-Zauberstab® offers two speeds.
Speed 2 is used for most applications, in particular for chopping hard food or large quantities.

## SUITABLE RECIPIENTS



You may use any type of recipient with flat bottom, even crystal glasses, or work directly in the sauce pan on the stove.
Important: tall, narrow jugs are usually most suitable for working in. Use small jugs for small quantities and large ones for large quantities. Check with care when using coated cooking pots, in order to avoid scratches in the coating.
Tip: in order to prevent the jug from moving while processing, put it on a damp cloth.
Take care to bring the ESGE-Zauberstab® to the receptacle, even on the stove, and not vice versa.

## TO PREPARE WHIPPED EGG-WHITE, WHIPPED CREAM, DIET CREAM ...



... always use a tall, narrow jug. The jug must be absolutely clean (without grease or detergent residues).
Place the appliance on the bottom of the jug, switch on to lower speed and let it run for a few seconds, then move it slowly up and down along the sides of the jug. Raise it at the same speed as the mixture is rising, then go back to the bottom and repeat this procedure until the desired stiffness is obtained.

## CLEANING AND CARE



The ESGE-Zauberstab® is easily cleaned, and this should be done each time after each. Just rinse the lower part of the appliance under running water (do not switch on!).
If bits of food stick to the mixer, put the shaft in a bowl of hot water and let it run for a little while. Do not let water get into the switch. Do not clean the appliance and the protective cap in the dishwasher.



Your ESGE-Zauberstab® benefits from being oiled from time to time. Use a non-acid oil. Hold your ESGE-Zauberstab® upside down and then put some drops of oil at the end of the drive-shaft, then switch on the appliance for about 2 minutes. Finally clean the appliance with hot water.

# WHAT CAN BE DONE ...

## IF THE DRIVE SHAFT OF YOUR APPLIANCE NO LONGER ROTATES?



When you have not used your appliance for a fairly long time the drive shaft may get stuck due to small foodstuff residues which have hardened and are now gumming up the lower shaft bearing. Place your ESGE-Zauberstab® for about 5 minutes in a jug with hot water and a mild detergent, then switch it on. In general your ESGE-Zauberstab® will then work again; if not, just try to free the shaft carefully with pliers.
Should the shaft still not rotate, the fault probably lies elsewhere, and the appliance should be sent to our repair service.

## IF ATTACHMENTS CANNOT BE REMOVED FROM THE SHAFT?



If sticky ingredients such as egg, sugar, honey are processed, it is best to hold the appliance together with the attachment for a minute or two in the washing-up water. Water will not harm the housing, but the cable outlet must not get wet.

## IF ATTACHMENTS DO NOT HOLD TIGHT ON THE SHAFT?



If an attachment no longer fits tightly on the stub, simply pinch the spring blades of the attachment together with a pair of pliers. Remove the accessories from time to time from the shaft and clean the shaft. Otherwise the lower socket may be blocked because of insufficient cleaning.

**WARNING:**
Replace damaged attachments immediately. No liability in case of damaged attachments!

## RECIPES



### Use of the mincer

The following recipes ar provided for 4 persons.
(tbs= tablespoon, ts= teaspoon)

## SPICY POTATO SOUP

50 g each of leek and celery
1 carrot
1 shallot
2 tbs. of butter
1 ltr. of bouillon
250 g of waxy potatoes
Salt
ground black pepper
fresh marjoram as desired
fresh thyme as desired
2 tbs. of whipped cream
1 tbs. of chopped chives

Clean and wash the leek, cut the green part off and use only the white part. Clean the celery, clean and wash the carrot. Peel the shallot and roughly chop all vegetables using the mincer.
Put butter in a pot, sweat the vegetables in the butter and fill up with bouillon.
Peel the potatoes, roughly dice, add them to the bouillon and simmer, covered, during approx. 20 minutes at low heat.

## WHITE SAUCE

50 g of butter
5 tbs. of flour
½ litre of bouillon or vegetable stock
Salt
(optional) a squeeze of lemon juice

Melt butter in a pot and brown the flour.
Add hot bouillon or vegetable stock, stir and simmer at low heat, stirring from time to time. Chop possible lumps using the mincer, season with salt and lemon juice.
This recipe may be varied by adding 2 pieces of soft cheese, anchovies or capers.

## POTATO PANCAKES

400 g of baking potatoes, peeled and diced
1 small, chopped onion
1 fresh egg
Salt
Pepper
ground nutmeg
oil for frying

Put the diced potatoes and the onion (or the potatoes finely grated using the Zauberette grater) in a bowl, add the egg and season with salt, pepper and nutmeg.
Stir well with the mincer. Heat the oil well in a frying pan, add small amounts of the potato mixture and flatten them to small pancakes and fry them on each side.

## PEPPERMINT SMOOTHIE

Serves 6
3 tbs. of peppermint
800 mls. of buttermilk
8 tbs. of peppermint syrup
6 tbs. of lemon ice-cream

Purée the peppermint, buttermilk and peppermint syrup using the mincer. Add lemon ice-cream and mix quickly.
Fill 6 glasses and serve immediately.

## YEAST DOUGH (BASIC RECIPE)

Serves approx. 1 kg of dough:
375 mls. of lukewarm milk
25 g of fresh yeast
100 g of fresh butter
80 g of sugar
1 egg
½ tsp. of salt
approx. 500 g of flour

Pour the milk into a bowl and add the yeast, melted butter, sugar, egg and salt. Stir to foamy consistency using the mincer.
Add the flour bit by bit and mix with the liquid using the chopper blade. Incline the appliance in the bowl to add as much air as possible. The amount of flour to be added has to be enough so that the batter starts to come off the bowl walls (it might be necessary to fold some flour into the mixture manually).
Leave the dough mix covered with a cloth and let it rise approx. ½ hour in a warm place.
TIP: This dough mix may be, for example, formed to a plaited brioche and baked in the oven at 180 °C for approx. 35 minutes.

## STRAWBERRY JAM

Serves approx. 8 jars of 450 g each:
1 kg of fresh strawberries
500 g of preserving sugar, ratio 2:1

Clean and wash the strawberries and allow them to drip-dry completely.
Take half of the strawberries and mince them using the chopper blade and chop the other half. Mix the minced and chopped strawberries with the sugar and cook at medium heat for 5 minutes.
Fill the jars with the jam while still hot and close them properly.
TIP: When using jars with screw caps, you can put those upside down various times for a couple of minutes while cooling down. This guarantees a homogeneous distribution of the fruit pieces.

## FOR SMALL FOODIES

For more than 60 years now, small foodies enjoy home-made, tasty food prepared with the ESGE-Zauberstab® hand blender. The effort is minimum and the preparation fast and easy. Please consult your paediatrician concerning the age at which you may prepare the proposed recipes for your child.

### Semolina Pudding with Banana

200 mls. of milk
1 generous tbs. of wholemeal semo-lina
¼-½ of banana

Cook the milk, stir the semolina and simmer 5 minutes. Cut the banana in pieces and purée in the semolina pudding, using the mincer.

### Vegetable-Chicken-Porridge

1 potato
100 g of courgette
30 g of chicken breast
3 tbs. of apple juice
2 tbs. of rape seed oil

Cook the unpeeled potato for approx. 15-20 minutes. Chop the courgette. Dice the chicken breast, then finely chop it using the chopper blade and the mixing jug for the ESGE Zauberstab® hand blender.
Stew for 15 minutes in 3-4 tbs. of water.
Place the courgette in the ESGE Zauberstab® mixing jar.
Peel the potato, chop it, add it together with the apple juice and the oil to the vegetables and meat and mince with the mincer.
TIP: Instead of courgette you may also use kohlrabi, fennel, carrots or pumpkin. Instead of chicken you may also use tender, lean beef, veal, lamb or pork.



## Use of the beater

## WHIPPED CREAM

Cream
Sugar

Fill the fresh and cold cream into a high, narrow, and dry jug. Put the beater on the ESGE-Zauberstab® and hold it into the cream. Switch the blender on. During the operation move the beater very slowly up and down in an inclined angle. Repeat this procedure. Work partially directly below the surface. Due to the inclined position of the beater, air is beaten into the cream with each rotation. Please do not beat too quickly. After some moments you will get a whipped cream with small pores, which will keep long time. Now add the sugar. After having switched off the appliance, shake it slightly on your hand to remove all cream rests from the beater.

## DIET CREAM

1/8 l of low-fat long-life milk
(grease below 1.5%)
Sweetener or sugar

Put the semi-frozen milk into a jug. Put the handblender with the beater into the jug and let it work for some moments on the bottom of the jug. Then move it slowly upwards. Repeat this procedure until the milk is whipped. Add sugar or sweetener. Serve immediately as the milk will become liquid after a short time.

Only use low-fat milk, you may add a pinch of salt or some drops of lemon juice to have the milk be whipped more rapidly.

## CHOCOLATE MOUSSE

150 g of dark chocolate
approx. 50 mls. of
strong coffee (Mocha)
3 fresh egg yolks
20 g of vanilla sugar

100 g of cream
3 egg whites
4 tbs. of sugar

Place a pot in a hot water quench, break the chocolate into pieces and put the pieces into the pot. Dissolve the chocolate slowly and add the coffee. Beat the egg yolks and the vanilla sugar until the sugar is completely dissolved and stir into the chocolate while the mixture is still warm. Whip the cream using the beater and carefully fold into the chocolate-egg mixture. Whip the egg whites and the sugar using the beater and also fold into the mixture.
Fill a bowl or four dessert glasses with the mousse, cover and cool in the refrigerator for min. 6 hours and serve immediately afterwards.
TIP: Fill dessert glasses with mousse using a piping bag. The taste of the chocolate mousse may be easily varied without changing its fine texture by adding rum, cognac or kirsch.

## BEATEN EGG WHITE

Fill the egg white into a high and narrow jug (small quantities – small jug, large quantities – large jug) and hold the beater into the jug. Switch on and add 1 tbs of hot water (even for large quantities), then move the beater very slowly up and down in an inclined angle. Repeat this procedure to beat air into the egg white, until it is stiff. Rinse jug before use with cold and clear water to remove any detergent residues, which would affect the stiffening.

## COFFEE FRAPPÉ

1/8 l cold water
1-2 tbs soluble coffee
1-2 tbs sugar

optional:
condensed milk, cream, whiskey or rum

Fill the cold water (add eventually 1-2 ice cubes) with the soluble coffee into a jug. Put the handblender with the beater on the bottom and let it work for some seconds in this position. Then move the beater very slowly up and down in an inclined angle, as described above. Repeat this procedure, until the mass becomes creamy. Then add sugar. Switch off the machine and add the remaining ingredients.



## Use of the meat and vegetable chopper, whisk and beater

### MAYONNAISE

Serves approx. ¼ litre:
1 fresh egg
1 tsp. of each lemon juice, herb-flavoured vinegar and mustard
Salt
ground white pepper
approx. 200 mls. of vegetable oil

Put the egg into a measuring cup, add lemon juice, herb-flavoured vinegar and mustard, season with salt and pepper and mix well using the whisk or the mincer. While mixing, slowly add the oil bit by bit making sure that the added oil is completely absorbed. Otherwise wait until adding more oil. Keep adding oil until the mayonnaise has the desired consistency. Use the mayonnaise immediately.
TIP: Quick preparation: use the same ingredients mentioned above but at least 250 mls. of vegetable oil. Fill the measuring cup or a high, narrow jar with all the ingredients, put the whisk or the mincer on the bottom of the appliance and let the appliance work in this position for approx. 5 seconds. When all the oil has been absorbed, incline the measuring cup or the jar while the appliance is still working and slowly pull the mayonnaise up the jar wall.

### FRENCH DRESSING

Serves approx. 1/8 litre:
1 fresh egg
1 tsp. of Dijon mustard
2 tbs. of white wine or sherry vinegar
1 dash of salt
approx. 4 tbs. of vegetable oil

Put the egg into a measuring cup, add the mustard, the desired vinegar, season with salt and pepper and mix well using the whisk or the mincer.
While mixing, slowly add the oil bit by bit until you obtain a smooth, creamy dressing.
Use immediately.

### HERBS

Parsley, dill, basil etc. can easily be chopped and can thus be prepared for storage, e.g. by freezing. They can also be chopped with the mincer when frozen. We recommend to freeze the herbs in a round box, so you can chop them directly in this box.

To chop fresh herbs you can also use the grinder (article No. 5050).

## MANGOLD-SPINACH

500 g of fresh mangold
500 g of fresh spinach
Salt
3 chopped shallots
2 crushed garlic cloves
50 g of butter
100 g of cream
ground black pepper

Separate and wash the mangold and spinach leaves, cut off the mangold stalks and put them aside. Blanch the leaves in boiling water for approx. 2 minutes, pour the water out and quench with ice-water, then allow the leaves to drip-dry well.
Chop the mangold stalks and cook them in salt-water for approx. 10 minutes, pour the water out and drip-dry the mangold stalks well. Sweat the shallots and the garlic in butter, add the mangold and spinach leaves, add cream and season with salt, pepper and nutmeg.
Simmer for approx. 5 minutes, chop with the mincer and add the mangold stalks.




The recipes represent a small extract of the hand blender‘s cookery book, where you may find plenty of further ideas concerning the ESGE-Zauberstab® hand blender.
Cookbooks only available in German language.

The authors have thoroughly considered and tested the recipes included in these operating instructions. Nevertheless, a guarantee cannot be accepted. The authors, respectively UNOLD AG and their assignees shall not be liable for personal injuries, material damages and financial loss.

## GUARANTEE CONDITIONS

We guarantee our appliances for 5 years, or in case of commercial use for 12 months, from the date of purchase in case of defects that occur during normal use and are demonstrably due to a factory fault. Within the warranty period we will remedy defective materials or workmanship through repair or replacement, at our option.
Our warranty terms apply only to appliances sold in Germany and Austria. For other countries, please contact the responsible importer. In the event of a claim for remedy of defects, please send the appliance to our after sales service, properly packaged and postage paid, together with a copy of the automatically generated sales receipt, which must show the date of purchase, and a description of the defect. If the defect is covered by the warranty, the customer will be reimbursed for the shipping costs. The warranty does not cover damage from normal wear, improper handling and failure to comply with the maintenance and care instructions. The warranty is void if repairs or modifications are made to the appliance by third parties.
Any claims of the end consumer vis-à-vis the retailer are not limited by this warranty.

## WASTE DISPOSAL / ENVIRONMENTAL PROTECTION



Our appliances are produced on a high quality level for a long lifetime. Regular maintenance and expert repairs by our after-sales service can extend the useful life of the appliance. If an appliance is defective and repair is not possible we ask you to follow the following instructions for disposal.

Do not dispose this appliance together with your standard household waste. Please bring this product to an approved collection point for recycling of electric and electronic products.

By separate collection and disposal of waste products you help to protect natural resources and ensure, that the product is disposed in an adequate way to protect health and environment.

## NOTICE D‘UTILISATON

Tous les modèles sont livrés avec le notice utilisation. Veuillez vérifier que tous les accessoires et l’appareil aient été bien retirés de l’emballage. Si vous désirez racheter les accessoires normaux ou spéciaux décrits dans les pages suivantes, veuillez contacter votre commerçant ou notre service technique.
Toutes parties de la machine, qui sont en contact avec des aliments, sont inoxydables et résistantes contre l’odeur et les aliments ainsi que sans goût défini.
Les accessoires rotatifs ont une distance de 5 mm au minimum aux côtés et de 2 mm au minimum au sol du récipient à cause de la coupole protectrice et de l’aile de protection. Donc il est évité que les outils rotatifs touchent et endommagent le récipient.
Le malaxeur ESGE-Zauberstab® est prévu pour une operation constante de 5 minutes. Donc, la poignée peut devenir chaude. Laissez refroidir l’appareil après 5 minutes d’opération.
Ne pas laisser le ESGE-Zauberstab® constamment dans l‘eau ou un autre liquide ou dans une casserole chaude. La vapeur pourrait endommager le moteur.
Nettoyez l‘appareil chaque fois après l‘utilisation.
Nous recommondans de garder le modèle ESGE-Zauberstab®, qui est concevu en particulier pour les besoins du ménage privé, dans le support mural à côté du fourneau, en aucun cas au-dessus du fourneau. L’appareil ne doit pas être exposé constamment à la vapeur (comme souvent dans les cuisines commerciales) pour éviter que de la vapeur pénètre dans l’appareil et cause des dommages.

## ETENDUE DE LIVRAISON

| **Typ**<br>Art.-No. | **M 100 D Design**<br>9021x | **M 122 S**<br>90310 | **M 122 de Luxe**<br>90410 | **M 160 J Silverline**<br>90550 | **M 160 G Gourmet**<br>90610 |
|---|---|---|---|---|---|
| Watt | 120 W | 140 W | 140 W | 160 W | 160 W |
| Volt | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Level 1 / rpm. | 7.000 | 10.000 | 10.000 | 11.000 | 11.000 |
| Level 2 / rpm. | 10.000 | 14.000 | 14.000 | 15.000 | 15.000 |
| Câble/cm | 165 cm | 165 cm | 165 cm | 60-150 cm | 60-150 cm |
| Longueur totale | 35 cm | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm |
| Profondeur d’immersion | 23 cm | 23 cm | 23 cm | 23 cm | 23 cm |
| Poids env. | 940 g | 930 g | 930 g | 960 g | 960 g |
| **Accessories** | | | | | |
| Disque fouet<br>Art.-No. 7010 | | X | X | X | X |
| Couteau étoile<br>Art.-No. 7030 | X | X | X | X | X |
| Résipient<br>Art.-No. 7126 | | X | X | X | X |
| Support<br>Art.-No. 7410 | X | X | X | X | X |
| Broyeur<br>Art.-No. 5050 | | | X | | X |
| Livre de cuisine<br>Art.-No. 7750 | | | | | X |
| Résipient-Set | | | | | |
| Zauberette<br>Art-No. 6500 | | | | | |
| Statif<br>Art-No. 7330 | | | | | |

Sous réserve de modifications techniques.

## ETENDUE DE LIVRAISON

| **Typ**<br>Art.-No. | **M 180 Jubiläum**<br>90560 | **M 180 Schuhbeck**<br>90725 | **M 200 Superbox**<br>90750 |
|---|---|---|---|
| Watt | 200 W | 180 W | 200 W |
| Volt | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Level 1 / rpm. | 12.000 | 11.500 | 12.000 |
| Level 2 / rpm. | 17.000 | 16.000 | 17.000 |
| Câble/cm | 60-150 cm | 60-150 cm | 60-150 cm |
| Longueur totale | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm |
| Profondeur d'immersion | 23 cm | 23 cm | 23 cm |
| Poids env. | 960 g | 960 g | 1.000 g |
| **Accessories** | | | |
| Disque fouet<br>Art.-No. 7010 | X | X | X |
| Mélangeur<br>Art.-No. 7020 | X | | |
| Couteau étoile<br>Art.-No. 7030 | X | X | X |
| Résipient | X | X | |
| Support | | X | |
| Broyeur<br>Art.-No. 5050 | X | X | X |
| Livre de cuisine<br>Art.-No. 7750 | | X | X |
| 60 Jahre Zauberhaft Kochen<br>(Livre de cuisine) | X | | |
| Résipient-Set | | | X |
| Zauberette<br>Art-No. 6500 | | | X |
| Statif blanc<br>Art-No. 7330 | | | X |
| Statif noir<br>Art-No. 7335 | X | | |
| Schuhbeck-<br>Sonderrezeptheft | | X | |

Sous réserve de modifications techniques.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

1. Lire attentivement le mode d'emploi et le conserver soigneusement pour toute consultation ultérieure.
2. Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou par des personnes dénuées d'expérience et/ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
3. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
4. Tenir l'appareil hors de portée des enfants.
5. Vérifier que l'installation électrique est compatible avec la puissance et la tension indiquées sur la plaque signalétique. Ne raccorder qu'à un courant alternatif.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être mis en marche au moyen d'un minuteur indépendant ou par un système de commande à distance.
7. Utilisez seulement les accessoires et les pièces de réchange originaux.
8. Ne pas immerger l'appareil plus profond que le bout de la poignée.
9. Mettez d'abord l'appareil dans le récipient avec fond plat puis enclenchez-le.
10. Ne pas utiliser l'appareil avec des outils mal attachés. Pour ajuster les outils suivez les instructions sur page 57. Aucune garantie en cas d'outils mal attachés.
11. Pendant le fonctionnement, le l'accessoire pour des raisons structurelles ne peut pas résoudre.
12. Lorsque le couteau est déformé, nous recommandons de le remplacer immédiatement pour éviter des endommagements de pots et de récipients.
13. Ne pas appliquer trop de de pression sur les aliments durs pour les hacher. Posez le ESGE-Zauberstab® sur les aliments et laissez-le travailler en le bougeant légerement.
14. L'appareil est équipé d'un commutateur de sécurité empêchant toutes operations non-intentionnées et coupant immédiatement le courant dès que le commutateur est relâché.
15. Ne pas nettoyer l'appareil et la coupole protectrice dans le lave-vaisselle.
16. Ne pas utiliser l'appareil ou son câble à proximité d'une flamme nue.
17. Afin d'éviter tout accident en présence d'enfants, ne pas laisser pendre le cordon d'alimentation.
18. Placer le cordon de manière à ce que personne ne puisse tirer dessus ou trébucher.
19. Ne jamais toucher les composants en cours de fonctionnement et ne pas introduire d'objets ni de doigts dans l'appareil sous tension.
20. Pour éviter tout dommage, ne pas utiliser d'accessoires non recommandés par le fabricant, ni des éléments d'une autre marque que celle de l'appareil.
21. Après utilisation et avant toute opération de nettoyage, éteindre et débrancher l'appareil. Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est encore branché.
22. Contrôler régulièrement l'état de l'appareil, de la prise ainsi que du cordon d'alimentation. En cas d'usure ou de détérioration du câble ou d'autres éléments, retourner l'appareil ou son support à notre service après-vente chargé de procéder aux vérifications et réparations nécessaires. Toute intervention inappropriée peut s'avérer dangereuse pour l'utilisateur et entraînera l'annulation de la garantie.

SEV-geprüft
Contrôlé par l'ASE
Approvato dall'ASE

RoHS

Dieses Zeichen garantiert, dass das Material dieses Produktes für Lebensmittel bestimmt ist.

## ACCESSORIES



### Le couteau étoile Art.-No. 7030

Broie, hache, réduit en purée les légumes crus et cuits, les viandes cuites, les fruits surgelés pour glace aux fruits.

Le couteau étoile sait vraiment tout faire : découper, broyer et hacher.
Vous broyez très facilement les légumes crus ou cuits ainsi que la viande cuite au degré de finesse que vous désirez, ou vous passez les soupes et les sauces en un tour de main. Préparez les aliments pour bébés directement dans la poêle ou la casserole sur le feu, ce qui permet de gagner du temps en évitant les transvasements et la vaisselle inutile.
Le couteau étoile vous permet de remuer les pâtes pour gâteaux et biscuits et les omelettes, de broyer fruits et baies pour préparer des plats exotiques et de succulents desserts, et les fruits surgelés pour préparer glaces aux fruits et sorbets. Le couteau étoile broie même les glaçons en glace pilée pour cocktails et boissons fraîches.



### Le mélangeur Art.-No. 7020

Remue les pâtes légères et les flans pour les rendre crémeux. Tout simplement idéal pour tout ce qui est épais, p. ex. la mayonnaise.

Le mélangeur est le spécialiste qui traite en douceur toutes les préparations épaisses et crémeuses.
Il vous permet de remuer les pâtes légères pour crêpes, les omelettes et les pâtes aux œufs. Vous réduisez les pommes de terre en purée en un tour de main, rendez les flans crémeux et émulsionnez les sauces de salade – et même les crèmes cosmétiques. Mayonnaise, rémoulade ou beurre aux fines herbes sont prêts en quelques secondes (et sans additifs chimiques !). Et vous mixez vos cocktails et boissons comme un barman professionnel.
Tout en mélangeant à la perfection, le mélangeur ne détériore pas les éléments qui ne doivent pas être broyés, tels que les raisins secs dans une pâte.



### Le disque fouet Art.-No. 7010

Fouette blancs d'œufs, crème chantilly, soufflés, frappés ; idéal pour la sauce béchamel et la sauce hollandaise.
Ce disque est légèrement incliné. Ce n'est pas une faut de fabrication!

Le disque fouet est un expert en pâtisserie avec lequel vous battez les blancs d'œufs en neige, la crème chantilly, les milk-shakes et les mousses.
Le disque fouet est optimal pour émulsionner et monter les sauces et convient même pour travailler les pâtes légères pour gâteaux.
Astuce : La crème chantilly est plus ferme quand elle est préparée avec le disque fouet qu'avec d'autres ustensiles, car les bulles d'air qui se forment à la rotation sont plus petites.
La crème reste ainsi stable et ferme plus longtemps – même sans ajouter de fixe chantilly. Si vous voulez utiliser la crème immédiatement, ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe de lait froid pour 200 ml.
Cela augmente le volume mais vous devez consommer la crème rapidement.



### Le couteau pour viande et légumes Art.-No. 7040

Broie, hache, écrase viandes et poissons ainsi que les légumes filandreux.

Le couteau pour viandes et légumes est vraiment très fort. Il vous permet de broyer très vite et facilement les légumes et fruits filandreux tels que côtes de bettes, asperges, rhubarbe, courges et ananas – ou les viandes tendres, le foie et les poissons.
Grâce á son tranchant aiguisé, le couteau pour viandes et légumes ne déchire pas les aliments mais les coupe sans les abîmer. La préparation de purée de pommes de terre avec le couteau pour viandes et légumes ne fait donc pas sortir l'amidon, ce qui donne une purée plus crémeuse.



### Le broyeur Art.-No. 5050

Broie noix, chocolat ou grains de café et si besoin, le sucre en morceaux pour donner une poudre extrafine.

On pourrait qualifier le broyeur de petit moulin, même s'il est équipé d'un batteur et non d'un concasseur. Accompagné du ESGE-Zauberstab®, qui se fixe sur le broyeur, il est idéal pour broyer finement de petites quantités de fines herbes fraîches ou séchées, d'épices, de graines de pavot, de chocolat, de noix, de graines oléagineuses ou de céréales (sauf le maïs).
Le broyeur vous permet de préparer très rapidement du sucre semoule à partir de sucre en morceaux et de la chapelure à partir de petits morceaux de pain. Pour confectionner les pâtisseries de Noël, le broyeur est un assistant pratique pour broyer écorces de citron et d'orange (givrés) confites ou fruits confits – on garde ainsi le goût en supprimant les gros morceaux indésirables.

Remplissez les aliments à écraser dans le recipient du broyeur. Mettez le Zauberstab (sans accessoires) sur l'arbre du broyeur. Prenez la poignée du broyeur dans votre main. Mettez le Zauberstab en marche dans la position la plus haute et agitez le broyeur légèrement avec la main pendant que les couteaux se tournent pour obtenir une distribution égale des aliments à écraser. Pour mouler les grains de pavot, ajoutez 1-2 morceaux de sucre. Le chocolat doit être bien dur avant d'être moulu ou râpé.




**Zauberstab Kochbuch Art.-No. 7750**

Avec d'excellentes recettes pour dips, cocktails et autres. Conseils et astuces pour utiliser votre ESGE-Zauberstab. En allemand seulement.



**Support mural Art.-No. 7410 (blanche) avec chevilles et écrous**

Le bon placement
Le support mural épargne beaucoup de temps. Nous recommandons de l'installer directement au mur de votre cuisine au-dessus du surface de travail. Faites attention de monter le ESGE-Zauberstab® assez près du fourneau et du robinet. Installé près de votre surface de travail votre-Zauberstab est toujours à la portée de main.



**Récipient de malaxage Art.-No. 7126**

La grandeur idéale pour les petits travaux quotidiens. Approprié pour les micro-ondes.
Volume 0.5 lt. avec échelle graduée.




**Statif Art.-No 7330 (blanche)/7335 (noir)**

Dépôt pour tous les modèles ESGE-Zauberstab® sauf Gastro et Maître. Tiroir pour ranger les accessoires, support pour ranger le câble, creux pour ranger le broyeur, bac collecteur, revêtement en caoutchouc anti-dérapant pour une position stable. Complètement démontable et nettoyable dans le lave-vaisselle.



Tiroir pour ranger les accessoires.




Support pour ranger le câble.



Creux pour ranger le broyeur.



Revêtement en caoutchouc anti-dérapant pour une position stable.



Complètement démontable et nettoyable dans le lave-vaisselle.



**ESGE-Zauberette Art.-No. 6500**

Broie et râpe le parmesan, les carottes et beaucoup d'autres aliments à l'aide de différents éminceurs et râpes.

La Zauberette® est le broyeur universel parfait. Il coupe et râpe légumes et fruits – en bâtonnets ou en fines tranches selon les accessoires utilisés, ou les réduit en purée doucement mais fermement avec le hachoir. L'ESGE-Zauberstab® entraîne la Zauberette® à l'aide des engrenages situés dans le couvercle, ce qui réduit la force centrifuge et augmente la puissance. Ainsi, la préparation ne détériore pas les aliments, les légumes ne perdent pas leur jus pendant la coupe mais conservent toutes leurs vitamines et leur arôme. Aide polyvalente pour les petites et moyennes cuisines, la Zauberette® est entièrement équipée : 2 éminceurs pour concombres, pommes de terre, fruits et autres, 3 râpes pour râper noix, fromage ou raifort et hachoir pour broyer en douceur viandes, poissons, fines herbes ou aliments pour bébés.
Le démontage est extrêmement facile, le nettoyage est simple et rapide – à part le couvercle, tous les éléments sont lavables au lave-vaisselle.
La Zauberette® est une grande en termes de sécurité car le bouchon crée un écart avec les aliments à couper et à râper. Et quand elle n'est pas en service, elle sait se faire petite grâce à ses dimensions réduites.

**Veuillez noter que l'étendue de la livraison ne comprend pas tous les accessoires décrits ci-dessus. Les accessoires inclus sont décrits sur l'emballage.**

On peut commander les autres accessoires soit par le marchand soit par notre service après-vente.

## LES ACCESSORIES





Le montage des accessoires est très simple. Mettez l'accessoire en question verticalement sur le bout de l'axe. La goupille d'entraînement doit être dans l'entaille.
Avec centrage à emboîtement:
Facilite l'insertion exacte des accessoires de travail. Le centrage est déjà intégré dans l'axe.
Les accessoires sont changés en les retirant.

**Attention:**
**Arrêtez l'appareil et retirez la fiche, pour tous échanges d'accessoires.**

N'utilisez que les accessoires originaux du ESGE-Zauberstab®.

**Attention:** Aucune responsabilité en cas d'accessoires mal attachés. Pendant le fonctionnement, le l'accessoire pour des raisons structurelles ne peut pas résoudre.

## MANIEMENT





Pour des raisons de sécurité, l'appareil est équipé d'un commutateur de sécurité, c'est-à-dire que le ESGE-Zauberstab® ne marche que lorsque le commutateur est pressé. N'enclenchez pas l'appareil avant que la coupole soit dans le récipient. Arrêtez l'appareil en relâchant le commutateur à la fin de votre travail.Puis sortez l'appareil.
Tapez l'appareil quelques fois sur votre main libre pour que les restes adhérents tombent dans le récipient.

**Aliments liquides**
pour obtenir un bon malaxage, tenez votre ESGE-Zauberstab® dans une position légèrement inclinée (p.e. pour passer les soupes).



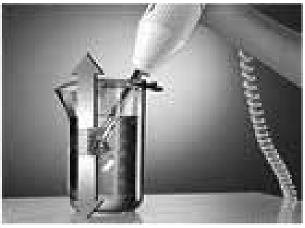

**Vitesse**
Le ESGE-Zauberstab® vous offre deux vitesse.
Vitesse 2 est prévue pour la plupart des utilizations, en particulier en traitant des aliment durs ou de grandes quantités.

## LE RÉCIPIENT



Vous pouvez travailler dans toutes sortes de récipient avec fond plat, même dans des verres de cristal, mais aussi dans vos marmites.Important: les récipients étroits et hauts sont recommandés. Prenez des petits récipients pour des petites quantités et des larges pour des quantités plus grandes. Pour éviter que votre récipient tourne pendant le travail, posez-le sur un tissu humide. En cas d'utilisation dans des casseroles antiadhésives, veuillez manier l'appareil avec précaution afin d'éviter toute rayure.
Attention: Le ESGE-Zauberstab® s'utilise dans toute sorte de récipient et de casserole (même directement sur la cuisinière).

## POUR LA PRÉPARATION DE BLANC D'OEUFS, DE CRÈMES, DE MOUSSES



... utilisez toujours un récipient haut et étroit, rincé à l'eau pur pour qu'il soit propre et exempt de graisse ou de détergent.

Posez l'appareil au fond du récipient, poussez le commutatuer et faites tourner l'appareil pendant quelques secondes, puis le montez lentement le long du récipient. Ceci apportera de l'air dans la masse, puis répétez cette opération jusqu'à ce que la consistence désirée est obtenue.

## NETTOYAGE ET ENTRETIEN



Le ESGE-Zauberstab® est nettoyé simplement après chaque utilisation. Rincez-le sous le robinet, mais ne le faites pas marcher.

Pour enlever les restants collants, faites marcher l'appareil pour quelques secondes dans un récipient rempli d'eau chaude. Faites attention que l'eau ne pénètre pas par l'ouverture du commutateur. Ne pas nettoyer l'appareil et la coupole protectrice dans le lave-vaisselle.



Pour une longue durée de vie, nous vous recommandons de graisser votre ESGE-Zauberstab® de temps en temps. Prenez de l'huile de vaseline (à acheter dans les pharmacies). Retournez votre ESGE-Zauberstab® à l'envers et mettez deux ou trois gouttes d'huile à la base de l'axe puis faites marcher l'appareil un moment. Après, nettoyez l'appareil sous l'eau chaude.

Nous recommandons d'enlever les accessoires de temps en temps pour nettoyer l'axe, comme celui-ci pourrait bloquer suite à un nettoyage insuffisant.

## QUE FAIRE ...

### SI L'AXE DE TRANSMISSION NE TOURNE PLUS



Si vous n'avez pas utilisé l'appareil pendant longtemps, l'axe peut être bloqué à cause de petits restes séchés et collés.

Plongez l'axe du ESGE-Zauberstab® dans un récipient rempli d'eau très chaude avec un peu de lessive doux, pendant env. 5 min. puis faites-le marcher. En général, après cette opération le ESGE-Zauberstab® sera prêt à l'emploi, sinon essayez de désserrer l'axe à l'aide de pinces.

Si l'axe ne tourne toujours pas après ces mesures, un autre défaut peut en être la cause. Dans ce cas, veuillez renvoyer l'appareil au marchand ou au service technique pour le réparer.

### SI LES ACCESSORIES NE TIENNENT PLUS SUR L'AXE?



Il est possible que les accessoires ne tiennent plus assez à l'axe. Dans ce cas veuillez repousser les languettes légèrement vers le milieu à l'aide d'une pince.

N'utilisez que les accessoires originaux du ESGE-Zauberstab®.

Si le couteau-étoile est déformé, il faut le remplacer pour éviter d'autres endommagements de l'appareil suite à la grande vitesse.

## SI ON NE PEUT PLUS RETIRER LES ACCESSOIRES?



Veuillez bien vérifier que le ESGE-Zauberstab® est nettoyé après chaque utilisation en le rinçant sous le robinet d'eau chaude (après que la fiche soit retirée).

Si vous avez malaxé des produits collants comme des oeufs, du sucre, du miel etc., nous recommandons de le faire marcher un instant dans un récipient rempli d'eau chaude. L'eau n'affectera pas le boîtier. Néanmoins, le cordon d'alimentation doit en aucun cas être en contact avec l'eau.

**IMPORTANT:**
Remplacez des accessoires défectueux immédiatement pour éviter d'autres dommages!
Pas de resonsabilité en cas d'utilisation d'accessoires défectueux!

## RECETTES



**Emploi du couteau étoile**
Les recettes suivantes sont prévues pour 4 personnes.
(cs=cuillère à soupe, ct=cuillère à thé)

## SOUPE DE POMMES DE TERRE AUX ÉPICES

50 g de poireau et de céleri
1 carotte
1 échalote
2 cuillères à soupe de beurre
1 l de bouillon de viande
250 g de pommes de terre à chair ferme
sel
poivre noir moulu
marjolaine fraîche à votre goût
thym frais à votre goût
2 cuillères à soupe de crème fouettée sucrée
1 cuillère à soupe de ciboulette cis-elée

Nettoyer et laver le poireau, puis couper la partie verte.
Ne conserver que le blanc. Nettoyer soigneusement le céleri et la carotte. Éplucher l'échalote et hacher grossièrement tous les légumes avec le couteau-étoile.
Faire fondre le beurre dans une casserole, faire blondir les légumes et ajouter le bouillon de viande.
Éplucher les pommes de terre, les couper en gros dés, les incorporer au bouillon. Couvrir et laisser cuire à feu doux environ 20 minutes.

## SAUCE BLANCHE

50 g de beurre
5 cuillères à soupe de farine
½ l de bouillon de viande ou de légumes
Sel
Un peu de jus de citron (si besoin est)

Mettre le beurre à fondre dans une casserole et faire dorer la farine.
Ajouter le bouillon bien chaud, mélanger et laisser mijoter, remuer de temps à autre. Casser les éventuels grumeaux à l'aide du couteau-étoile, assaisonner avec le sel et le jus de citron.
Cette sauce s'accommode à merveille avec 2 portions de fromage à pâte molle, des anchois ou des câpres.

## BEIGNETS DE POMMES DE TERRE

400 g de pommes de terre à chair farineuse,
épluchées et coupées en dés
1 oignon émincé
1 œuf frais
Sel
Poivre
Noix de muscade râpée
Huile de friture en quantité suf-fisante

Mettre les dés de pommes de terre (ou les pommes de terre finement râpées à l'aide de la râpe à petits trous du Zauberette) et l'oignon dans un récipient, ajouter l'œuf et assaisonner le tout avec sel, poivre et noix de muscade.
Bien travailler le mélange avec le couteau-étoile. Faire chauffer l'huile à feu vif, séparer la pâte de pommes de terre en petites boules, les aplatir en forme de galettes et les faire frire dans l'huile.

## SMOOTHIE À LA MENTHE

Pour 6 cocktails:
3 cuillères à soupe de menthe poivrée
800 ml de petit lait
8 cuillères à soupe de sirop de menthe
6 cuillères à soupe de glace au citron

Réduire en purée la menthe poivrée, le petit lait et le sirop de menthe avec le couteau-étoile. Ajouter la glace au citron et passer rapidement le tout au mixeur. Répartir dans 6 verres et servir aussitôt.

## PÂTE LEVÉE (RECETTE CLASSIQUE)

Ingrédients pour env. 1 kg de pâte:
375 ml de lait tiède
25 g de levure fraîche (½ cube)
100 g de beurre frais
80 g de sucre
1 œuf
½ cuillère à café de sel
env. 500 g de farine

Verser le lait dans un saladier, incorporer la farine, le beurre fondu, le sucre, l'œuf et le sel. Faire mousser le tout avec le couteau-étoile.
Ajouter peu à peu la farine au mélange liquide tout en continuant de remuer. Tenir l'appareil incliné afin de faire entrer un maximum d'air dans la pâte. Ajouter de la farine jusqu'à ce que la pâte se décolle légèrement des parois du récipient (si nécessaire, rajouter de la farine et malaxer à nouveau la pâte à la main).

Couvrir la pâte d'un torchon et laisser reposer environ ½ heure dans un endroit tempéré.
ASTUCE : cette pâte se laisse idéalement travailler. Faire par ex. une brioche tressée  et la mettre au four environ 35 minutes à 180 °C.

## CONFITURE DE FRAISES

Pour env. 8 pots de 450 g :
1 kg de fraises fraîches
500 g de sucre gélifiant 2:1

Nettoyer, laver, équeuter et laisser bien égoutter les fraises.Mixer la moitié des fraises à l'aide du couteau-étoile et
couper l'autre moitié en petits dés. Incorporer le sucre à la mousse et aux morceaux de fraises et faire cuire environ 5 minutes à feu moyen. Verser la confiture encore chaude dans des pots et bien les fermer. ASTUCE : si vous utilisez des pots avec des couvercles à vis, vous pouvez retourner plusieurs fois les pots et laisser refroidir quelques minutes.  L'air est ainsi chassée et les morceaux de fruits bien répartis.

## LES PETITS GOURMETS

Depuis plus de 60 ans, les petits gourmets peuvent  également déguster de délicieux plats faits maison, réduits en purée à l'aide du ESGE-Zauberstab®. Une utilisation à moindre coût, simple et rapide. Nous vous invitions à consulter votre pédiatre, pour déterminer
à partir de quel âge vous pouvez préparer nos suggestions de recettes pour votre enfant.

### Bouillie de semoule à la banane

200 ml de lait
1 bonne cuillerée de semoule
de blé complet
¼-½ banane

Porter le lait à ébullition, incorporer la semoule, laisser mijoter 5 minutes, couper la banane en petits morceaux et réduire le touten purée.

### Purée de légumes et de volaille

1 pomme de terre
100 g de courgette
30 g de blanc de volaille
3 cuillères à soupe de jus de pomme
2 cuillères à café d'huile de colza

Faire cuire la pomme de terre entière avec sa peau env. 15-20 minutes. Couper la courgette en petits morceaux. Couper la viande en petits dés et  les hacher avec le couteau à viande dans le gobelet du ESGE-Zauberstab®.
Ajouter 3-4 cuillères à soupe d'eau et faire cuire env. 15 minutes à l'étouffée. Mettre la courgette et la viande dans le gobelet du ESGE-Zauberstab®. Éplucher la pomme de terre, la couper en petits morceaux, les incorporer
avec le jus de pomme et l'huile à la courgette et à la viande hachée, réduire en purée le tout avec le couteau-étoile.

ASTUCE : pour varier l'alimentation, vous pouvez remplacer la courgette par du chou-rave, du fenouil, des carottes ou du potiron. À la place de la volaille, une viande maigre et tendre de bœuf, de veau, d'agneau ou encore de porc accompagne à merveille les légumes.



## Emploi du disque fouet

### CRÈME CHANTILLY

Crème
Sucre

Remplissez le crème très fraîche et froide dans un récipient de malaxage ESGE étroite et sec. Posez le disque fouet sur le malaxeur  et tenez-le dans la crème. Mettez l'appareil en marche. Levez et baissez l'appareil lentement dans un angle oblique pour ajouter de l'air dans la crème avec chaque rotation. Travaillez de temps en temps directement sous la surface. Ne pas battre trop vite. Après quelques moments vous aurez de la crème aux pores fines, qui tient longtemps. Maintenant ajoutez le sucre.

### CRÈME CHANTILLY DIÉTÉTIQUE

1/8 l de lait demi-gras
conservé
(graisse moins de 1.5 %)
Sucrette ou sucre

Remplissez le lait mi-gelé dans un récipient de malaxage. Mettez le malaxeur avec le disque fouet dans le récipient et faites-le travailler pour un instant au fond du récipient. Puis levez et baissez l'appareil lentement dans un angle oblique. Répétez cette procédure jusqu'à ce que la crème soit solide. Enfin ajoutez le sucre ou la sucrette. Servez cette crème immédiatement, comme elle ne se conserve pas et redevient liquide.

Ne prenez que du lait demi-grasse. Pour que la crème soit plus vite battue, ajoutez une pinçée de sel ou quelques gouttes de jus de citron.

### BLANCS D'OEUFS EN NEIGE

Remplissez le blanc d'oeufs dans un récipient de malaxage étroit (petite quantité – petit récipient/grande quantité – grand récipient) et tenez le disque fouet dans le récipient. Mettez l'appareil en marche et ajoutez une cuillère à soupe d'eau chaude (même pour les grandes quantités), puis levez et baissez l'appareil lentement dans un angle oblique. Répétez cette procédure jusqu'à ce que la neige soit solide. Avant de l'utiliser, rinser le récipient de l'eau froide eau.

## MOUSSE AU CHOCOLAT

150 g de chocolat noir
env. 50 ml de café fort (moka)
3 jaunes d'œufs frais et entiers
20 g de sucre vanillé
100 g de crème sucrée
3 blancs d'œufs
4 cuillères à soupe de sucre

Faire bouillir de l'eau dans une casserole qui servira de bain-marie. Casser le chocolat en petits morceaux, les mettre dans un saladier sur la casserole et faire fondre doucement, puis délayer le café.
Battre les jaunes d'œufs et le sucre vanillé avec le disque fouet jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissout, puis ajouter le chocolat en remuant. Vérifier que le mélange soit encore tiède. Fouetter la crème avec le disque fouet et l'incorporer délicatement au mélange chocolat/œufs. Monter les blancs en neige, ajouter le sucre, battre avec le disque fouet et incorporer le tout au mélange. Mettre la mousse dans un plat ou dans quatre coupelles à dessert, couvrir et laisser refroidir au réfrigérateur 6 heures minimum avant de déguster !
ASTUCE : remplir les coupelles de mousse à l'aide d'une poche à douille.
La mousse au chocolat peut être parfumée avec du rhum, du cognac ou de l'eau-de-vie de fruits (par ex. Kirsch) sans lui faire perdre son fondant en bouche.

## CAFÉ FRAPPÉ

1/8 l de l'eau froide
1-2 cs de café soluble
1-2 cs sucre
en option:
lait condensé, crème, whiskey ou rhum

Remplissez l'eau très froide (ajoutez éventuellement 1–2 glaçons) avec le café soluble dans un récipient de malaxage. Posez le malaxeur avec le disque fouet sur le fond du récipient et faites-le travailler quelques secondes dans cette position. Puis levez et baissez le disque lentement dans un angle oblique. Répétez jusqu'à ce que la masse devient compacte. Puis ajoutez le sucre. Débranchez l'appareil et ajoutez les autres ingrédients.



**Emploi des accessoires différents**

## VINAIGRAITTE

Ingrédients pour env. 1/8 de litre :
1 œuf frais entier
1 cuillère à café de moutarde de Dijon
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc ou de vinaigre de Xérès
1 pincée de sel
env. 4 cuillères à soupe d'huile de germe

Casser l'œuf dans un verre mesureur, ajouter la moutarde, le vinaigre et le sel, battre le tout avec le mélangeur ou le couteau-étoile. Verser peu à peu l'huile en filet tout en continuant de mélanger vivement avec le couteau-étoile, jusqu'à obtention d'une sauce crémeuse et bien lisse.
À déguster immédiatement.

## FINES HERBES

Le persil, l'aneth, le basilic etc. peuvent être hachés facilement et préparés pour être conserveés, p.e. au congélateur. On peut les hacher même congelées avec le couteau étoile. Nous recommandons de conserver les herbes dans un récipient rond pour les hacher directement dans ce résipient.
Pour hacher les herbes fraîches veuillez prendre le broyeur (Artikel No. 5050).

## MAYONNAISE

Ingrédients pour env. ¼ de litre :
1 œuf frais entier
1 cuillère à café de jus de citron, de vinaigre aux herbes et de moutarde
sel
poivre blanc moulu
env. 200 ml d'une bonne huile de germe

Casser l'œuf dans un verre mesureur, ajouter le jus de citron, le vinaigre aux herbes et la moutarde, assaisonner le tout avec sel et poivre, puis remuer énergiquement avec le mélangeur ou le couteau-étoile.
Tout en continuant de remuer, verser progressivement l'huile en filet. Veiller à ce que l'huile versée soit toujours bien absorbée. Dans le cas contraire, arrêter de verser et attendre que le liquide soit bien incorporé.
Continuer jusqu'à ce que votre mayonnaise obtienne la consistance désirée.
À consommer immédiatement.
ASTUCE : pour une préparation rapide. Mêmes ingrédients que ceux mentionnés dans la recette ci-dessus, avec 250 ml d'huile de germe minimum. Mettre tous les ingrédients dans un verre mesureur ou un récipient étroit à bords hauts, placer le mélangeur ou le couteau-étoile fixé sur le mixeur plongeant dans le récipient de manière à ce qu'il touche le fond, ne pas le déplacer et le laisser mixer environ 5 secondes. Une fois que toute l'huile est bien incorporée au mélange, tenir le verre ou le récipient incliné pendant que l'appareil continue de mélanger et faire monter lentement la mayonnaise le long des parois du récipient.

## VELOUTÉ DE LÉGUMES AUX BLETTES ET AUX ÉPINARDS

500 g de blettes fraîches
500 g d'épinards frais
sel
3 échalotes hachées
2 gousses d'ail pilées
50 g de beurre
100 g de crème sucrée
poivre noir moulu
noix de muscade râpée

Éplucher les blettes et les épinards, les laver, couper les côtes de bettes (la partie blanche) et les mettre de côté. Blanchir les feuilles (la partie verte) environ 2 minutes dans de l'eau bouillante salée, les verser dans une passoire, puis les plonger dans de l'eau glacée et bien égoutter.
Couper les côtes en petits morceaux et les faire cuire environ 10 minutes dans de l'eau salée, verser dans une passoire et laisser égoutter. Faire blondir les échalotes et l'ail dans le beurre, ajouter les feuilles de blettes et les épinards, verser la crème et assaisonner avec sel, poivre et muscade.
Laisser mijoter le tout environ 5 minutes, réduire en purée le mélange dans la casserole à l'aide du couteau à viande, puis incorporer les côtes de bettes.




Les recettes suivantes ne sont qu’une petite sélection extraite du livre de cuisine « ESGE-Zauberstab® ». Pour plus d’idées de recettes adaptées au ESGE-Zauberstab®, nous vous invitons à consulter directement le livre de cuisine. En allemand seulement.

Les recettes disponibles dans ce mode d’emploi ont été soigneusement examinées et contrôlées par leurs auteurs respectifs et par la société UNOLD AG.
Notre responsabilité n’est toutefois en aucun cas engagée. Les auteurs et la société UNOLD AG ainsi que ses représentants déclinent toute responsabilité en cas de dommages corporels, matériels et pécuniaires.

## CONDITIONS DE GARANTIE

En cas d'utilisation conforme et lors de dégâts manifestement dus à des défauts de fabrication, nos appareils sont garantis 5 ans, lors d'utilisation professionnelles 12 mois, à dater de l'achat. Notre garantie n'est valide que pour les appareils vendus en Allemagne et en Autriche. Dans tout autre pays veuillez contacter l'importateur. Veuillez envoyer à notre adresse les appareils, pour lesquels vous réclamez une suppression de défauts, avec le bon d'achat montrant la date d'achat, port payé et proprement emballé. Les coûts de transport seront remboursés en cas de garantie en Allemagne et en Autriche. Les défauts causés par usure, utilisation incorrecte ou non-respect des instructions de maintenance sont exclus. Notre obligation de garantie cesse, si de réparations ou des interventions sont accomplies par des tiers. Cette garantie n'affecte pas les droits du consommateur contre le commerçant.

## TRAITEMENT DES DÉCHETS / PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Nos appareils sont produits selon un standard élevé de qualité pour une longue durée d'utilisation. Un entretien régulier et des réparations compétentes par notre service après-vente prolongent cette durée d'utilisation. Si néanmoins l'appareil est endommagé et ne peut plus être réparé, veuillez suivre les instructions suivantes.

Ne jamais disposer ce produit avec les dégâts de ménage. Apportez ce produit à une station de collection pour récupération de produits électriques et électroniques.

Par la collection séparée vous aidez à protéger les ressources naturelles et prenez soin, que le produit est démonté sans risque pour la santé et l'environnement.

## GEBRUIKSAANWIJZING

Bij alle apparaten ontvangt u een gebruiksaanwijzing met receptgedeelte. Controleer a.u.b. of er geen componenten in de verpakking achtergebleven zijn.
Mocht u accessoires of toebehoren willen kopen, die op de volgende pagina's beschreven zijn, richt u zich dan a.u.b. tot uw dealer of rechtstreeks tot de klantenservice.
Alle onderdelen van het apparaat die met voedingsmiddelen in aanraking komen, zijn roestvrij, geur- en voedingsmiddelbestendig en smaakneutraal.
De lopende elementen zijn door middel van een beschermkap en veiligheidsvleugel in jeder geval ten minste 5 mm van de wand van het reservoir en 2 mm van de bodem verwijderd. Een aanraking en beschadiging van het reservoir door de draaiende gereedschappen is zodoende uitgesloten.
De ESGE-Zauberstab® is geconcipieerd vor een ononderbroken kortstondig gebruik van 5 minuten. De handgreep wordt warm. Laat het apparaat nadat het 5 minuten gebruikt is eerst afkoelen.
Laat het ESGE-Zauberstab® niet in water of een andere vloeistoff of in een hete kookpot staan. Stoom mag het motor beschadigen.
Wij aanbevelen het apparaat volgens het gebruik onmiddelijk te reinigen.

De ESGE-Zauberstab®, die met name voor het gebruik in de huishoud geconcipieerd werd, dient door middel van een wandhouder naast en niet boven het fornuis te worden opgehangen. Het apparaat mag in geen geval aan permanente kookdamp (zoals in bedrijfskeukens gebruikelijk) blootgesteld worden, om te voorkomen dat er stoom binnenin het apparaat kan terechtkomen en schade veroorzaakt.

## OMVANG VAN DE LEVERING

| **Typ**<br>Art.-No. | **M 100 D Design**<br>9021x | **M 122 S**<br>90310 | **M 122 de Luxe**<br>90410 | **M 160 J Silverline**<br>90550 | **M 160 G Gourmet**<br>90610 |
|---|---|---|---|---|---|
| Watt | 120 W | 140 W | 140 W | 160 W | 160 W |
| Volt | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Level 1 / rpm. | 7.000 | 10.000 | 10.000 | 11.000 | 11.000 |
| Level 2 / rpm. | 10.000 | 14.000 | 14.000 | 15.000 | 15.000 |
| Kabel/cm | 165 cm | 165 cm | 165 cm | 60-150 cm | 60-150 cm |
| Totale lengte gereedschaap | 35 cm | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm |
| Indopdiepte | 23 cm | 23 cm | 23 cm | 23 cm | 23 cm |
| Gewicht | ca. 940 g | ca. 930 g | ca. 930 g | ca. 960 g | ca. 960 g |
| **Accessories** | | | | | |
| Slagschijf<br>Art.-No. 7010 | | X | X | X | X |
| Multimes<br>Art.-No. 7030 | X | X | X | X | X |
| Beker<br>Art.-No. 7126 | | X | X | X | X |
| Wandhouder<br>Art.-No. 7410 | X | X | X | X | X |
| Mole<br>Art.-Nr. 5050 | | | X | | X |
| Kookboek<br>Art.-Nr. 7750 | | | | | X |
| Beker-Set | | | | | |
| Zauberette<br>Art-Nr. 6500 | | | | | |
| Basis<br>Art-Nr. 7330 | | | | | |

Technische wijzigingen voorbehouden

## OMVANG VAN DE LEVERING

| **Typ**<br>Art.-No. | **M 180 Jubiläum**<br>90560 | **M 180 Schuhbeck**<br>90725 | **M 200 Superbox**<br>90750 |
|---|---|---|---|
| Watt | 200 W | 180 W | 200 W |
| Volt | 230 V~ | 230 V~ | 230 V~ |
| Hz | 50 Hz | 50 Hz | 50 Hz |
| Level 1 / rpm. | 12.000 | 11.500 | 12.000 |
| Level 2 / rpm. | 17.000 | 16.000 | 17.000 |
| Kabel/cm | 60-150 cm | 60-150 cm | 60-150 cm |
| Totale lengte gereed-schaap | 34,5 cm | 34,5 cm | 34,5 cm |
| Indopdiepte | 23 cm | 23 cm | 23 cm |
| Gewicht | ca. 960 g | ca. 960 g | ca. 1.000 g |
| **Accessories** | | | |
| Slagschijf<br>Art.-Nr. 7010 | X | X | X |
| Mixer<br>Art.-No. 7020 | X | | |
| Multimes<br>Art.-No.7030 | X | X | X |
| Beker | X | X | |
| Wandhouder | | X | |
| Mole<br>Art.-No. 5050 | X | X | X |
| Kookboek<br>Art.-No. 7750 | | X | X |
| 60 Jahre Zauberhaft Kochen | X | | |
| Beker-Set | | | X |
| Zauberette<br>Art.-No. 6500 | | | X |
| Basis wit<br>Art.-No. 7330 | | | X |
| Basis zwart<br>Art.-No. 7335 | X | | |

Technische wijzigingen voorbehouden

## VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN INSTRUCTIES

1. Lees a.u.b. de volgende instructies en bewaar deze.
2. Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorisch of geestelijk vermogen of bij gebrek aan ervaring en/of kennis, tenzij deze personen door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon onder toezicht gehouden worden of door deze persoon geïnstrueerd zijn over het gebruik van het apparaat.
3. Kinderen moeten onder toezicht gehouden worden om ervoor te zorgen dat zij niet met het apparaat spelen.
4. Bewaar het apparaat op een voor kinderen niet toegankelijke plaats.
5. Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom met spanning conform typeplaatje.
6. Dit apparaat mag niet met een externe tijdschakelklok of een afstandsbedienings-systeem worden gebruikt.
7. Het apparaat en het beschermkap niet in de afwasmachine reinigen.
8. Het apparaat mag slechts tot aan het einde van de handgreep in vloeistof worden gedompeld.
9. Het apparaat is van een gekeurde veiligheids-toets-schakelaar voorzien die onopzetelijke ingebruikname voorkomt en bij het loslaten van de schakelaar het apparaat onmiddellijk uitschakelt.
10. Wanneer het apparaat, de behuizing of de netstroomaansluiting beschadigt zijn, of er verdacht op een defect bestaat nadat iemand het apparaat heeft laten vallen, dient het naar een geautoriseerde serviceinstantie te worden opgestuurd om gevaren te voorkomen.
11. Let op dat de mes is stevig gemonteerd is. Voor instelling van de elementen zie ook pagina 76.
12. Gedurende bediening de arbeidselementen door de constructie niet kan worden opgelost.
13. Wanneer het mes krom of beschadigt is, het mes uitwisselen, om schaden aan het reservoir te vermijden.
14. Raak het apparaat resp. het snoer nooit met natte handen aan.
15. Het apparaat of het snoer mogen niet in de buurt van vlammen worden gebruikt.
16. Let erop dat het snoer niet over het werkvlak heen hangt, omdat dit tot ongelukken kan leiden, bijv. als kleine kinderen er aan trekken.
17. Het snoer moet zo worden geplaatst dat eraan trekken of erover struikelen voorkomen wordt.
18. Trek het snoer altijd aan de aansluitstekker uit het stopcontact, nooit aan het snoer zelf.
19. Raak nooit de roterende onderdelen aan het apparaat aan en steek nooit voorwerpen of lichaamsdelen in het draaiende apparaat om verwondingen te voorkomen.
20. Het apparaat mag niet met toebehoren van andere fabrikanten of merken worden gebruikt om schade te voorkomen.
21. Na gebruik en voor het reinigen de netstekker uit het stopcontact trekken. Laat het apparaat nooit zonder toezicht wanneer de netstekker zich in het stopcontact bevindt.
22. Controleer het apparaat, de stekker en het snoer regelmatig op slijtage en beschadigingen. Stuur het apparaat of de basis in geval van beschadigingen van het snoer of andere onderdelen a.u.b. voor controle en/of reparatie aan onze klantenservice. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker veroorzaken en leiden tot het vervallen van de garantie.

SEV-geprüft
Contrôlé par l'ASE
Approvato dall'ASE

RoHS

Dieses Zeichen garantiert, dass das Material dieses Produktes für Lebensmittel bestimmt ist.

## TOEBEHOREN



### Het multifunctionele mes Art.-No. 7030

Snippert, hakt, pureert: rauwe en gekookte groente, gekookt vlees, diepvries vruchten tot vruchtenijs.

Het multimes is een echte allrounder in de keuken die snijdt, snippert en hakt. Rauwe en gekookte groente of gekookt vlees snijdt u heel envoudig zo klein als u het wilt of u passeert soepen en sausen in een handomdraai. Bereid babyvoeding direct in de pan op het fornuis. Het tijdrovende omgieten is niet meer nodig en u verspilt geen tijd meer aan onnodige afwas. Met het multimes roert u deeg voor cake, gebak en omelet, u maakt fruit en bessen klein voor exotische spijzen en u pureert lekkere desserts en diepvries vruchten tot vruchtenijs en sorbets. Het multimes hakt zelfs ijsblokjes tot crushed ice voor koude drinks.



### De mixerschijf Art.-No. 7020

Roert lichte degen en pudding romig. Ideaal voor alles wat dikvloeibaar is zoals bijv. mayonaise.

De mixer is de zachte specialist voor alles wat dikvloeibaar en crèmeachtig is. Met de mixer roert u licht beslag voor pannekoeken, omelet en eierdeeg. U pureert aardappels in een handomdraai, roert pudding romig en emulgeert slasausen en dressings – zelfs gezichtscrèmes. U creëert in een oogwenk mayonaise, remoulade of kruidenboter (en dit zonder kunstmatige toevoegsels!). U mixt uw cocktails en drinks als een professionele barkeeper. Ondanks zijn effectiviteit bij het roeren behandelt de mixer met zachtheid die indrediënten die niet moeten worden klein gemaakt – bij voorbeeld krenten in een deeg.



### De slagschijf Art.-No. 7010

Klopt eiwit, slagroom, soufflés, frappés en is perfect voor bechamelsaus en Hollandaise saus.
De schijf is enigszins schuin gepositioneerd. Dat is geen fabricagefout!

De klopschijf is een meester op het gebied van de patisserie. Met de klopschijf klopt u eiwit luchtig, slagroom, shakes en schuimcrèmes. Sausen kunt u met de klopschijf optimaal emulgeren en opkloppen. Ook voor licht cakedeeg is de klopschijf uitstekend geschikt.

Tip: Slagroom die u met de klopschijf bereid, wordt steviger als met andere apparaten, omdat de afzonderlijke luchtbelletjes die bij de rotatie ontstaan kleiner zijn. Zo blijft de slagroom langer stevig en vast – ook zonder toevoeging van klopvast. Voor onmiddellijk gebruik van de slagroom voegt u per 200 ml 1 à 2 eetlepels koude melk toe. Daardoor wordt het volume vergroot, u dient de slagroom dan echter snel te gebruiken.



**Het vlees- en groentemes Art.-No. 7040**

Snippert, hakt, pureert vlees en vis en groente met harde vezels.

Met het vlees- en groentemes snijdt u heel snel en eenvoudig vezelige groente en fruit – zoals snijbiet, asperge, rabarber, pompoen en ananas – of zacht vlees, lever of vis. Door de scherpte van het vlees- en groentemes worden de delen tijdens het snijden niet gescheurd. Daarom komt er bij het bereiden van aardappelpuree met het vlees- en groentemes geen zetmeel uit de aardappels vrij waardoor de puree mooi crèmig wordt.



**Hakker Art.-Nr. 5050**

Maakt noten, chocolade of koffiebonen klein en maakt desgewenst van suikerklontjes de fijnste poeder.

Men zou de hakker als molentje kunnen omschrijven, maar hij heeft een slagwerk en geen maalwerk. Samen met de ESGE-Zauberstab®, die op de hakker wordt gezet, is hij ideaal om kleine hoeveelheden verse of gedroogde kruiden, specerijen, maanzaad, chocolade, noten, oliezaden of graan (met uitzondering van maïs) klein te maken. Met de hakker maakt u in een oogwenk van suiker poedersuiker en van broodblokjes paneermeel. En bij het bakken voor kerst is de hakker een flinke hulp voor het kleinmaken van (bevroren) sukade, geconfijte sinaasappelschil of geconfijte vruchten – zo heeft men de smaak, maar niet de ongewenste grote stukken.

Verwerk alleen droge voedingsmiddelen. Laat keukenkruiden na het afwassen drogen voordat ze in de molen worden gehakt. Bij het malen van maanzaad dient men 1 of 2 suikerklontjes toe te voegen. Chocolade dient hard te zijn wanneer deze wordt gemalen of geraspt.




**Zauberstab Kookboek Art.-No. 7750**

Met fantastische recepten voor bijv. dips, cocktails en nog veel meer. Tips en trucs rond uw ESGE-Zauberstab®. Alleen in de duitse taal verkrijgbaar.



## Wandhouder Art.-No. 7410 (wit) met pluggen en schroeven

De juiste plaatsing
De praktische wandhouder bespaart u veel tijd. Bij voorkeur bevestigt u de wandhouder aan de keukenwand boven uw werkplek. Let erop dat uw Zauberstab binnen  een gunstige reikwijdte is, zo dicht mogelijk bij het arbeidsoppervlak, bij het fomuis en bij de waterkraan.



## Mixbeker Art.-No. 7126

Ideale grootte voor dagelijks aanwezige kleine hoeveel-heden. Geschikt voor de magnetron.
Inhoud 0,5 l met meetschaal.

## ESGE-Zauberette Art.-Nr. 6500



Snijdt en raspt met verschillende rasp- en snij-schijven Parmezaanse kaas, wortels en nog veel meer.

De Zauberette® is de perfecte universele kleins-nijder. De Zauberette® snijdt en raspt groente en fruit – en dit, al naargelang het gebruik, in stiftjes of schijfjes of met het hakmes zacht, maar grondig tot puree. Via het tandwielwerk in het deksel drijft de ESGE-Zauberstab® de Zauberette® aan. Daarbij wordt de middelpuntvliedende kracht vermindert en de kracht versterkt. Zo worden de levensmiddelen op een zachte manier verwerkt, groente wordt bij het snijden niet tegelijk uitgeperst, maar behoudt alle belangrijke voedings- en smaakstoffen.
De Zauberette® is de veelzijdige helper voor het kleine en middelgrote huishouden: zij is volledig uitgerust met de 2 snijschijven voor komkommers, aardappels, vruchten en meer, de 3 raspschijven voor het raspen van noten, kaas of mierikswortel, en het hakmes voor het zachte kleinmaken van vlees, vis, kruiden of babyvoeding. De Zauberette® kan heel makkelijk uit elkaar gehaald worden en zij is eenvoudig en snel schoon te maken – bovendien zijn alle onderdelen, met uitzondering van het deksel, geschikt voor de vaatwasser. Qua veiligheid is de Zauberette® groot: de stopper zorgt voor voldoende afstand tot het snij- en raspwerk. Klein wordt de Zauberette® door haar compacte afmetingen, als zij een keer niet wordt benodigd.





**Zauberbasis Art.-Nro 7330 (wit)/7335 (zwart)**

Opberging voor alle ESGE-Zauberstab® modellen zonder Gastro en Maître. Schuifl ade voor opbergen van de toebehoren, houder voor opbergen van het kabel, bak voor opbergen van het hakker, druppelbakje, rubber glijd beveiliging voor een zeker stand. Compleet ontleedbar en geschikt voor de afwasmachine.



Schuiflade voor opbergen van de toebehoren.





Houder voor opbergen van het kabel.



Bak voor opbergen van het hakker.



Rubber glijd beveiliging voor een zeker stand.



Compleet ontleedbar en geschikt voor de afwasmachine.

**Let op: Niet alle toebehoren zijn in de leveringsomvang ingeslotten. Let of de beschrijving van het model op de verpakking.**
Extra toebehoren kunt u bij onze klantenservice bestellen.

## DE OPSTEKELEMENTEN





Het opsteken van de arbeidselementen is zeer eenvoudig. Steek het arbeidselement bij voorkeur loodrecht op de as, en wel zo dat de meenemerpen van de aandrijfas exact in de groef van het arbeidselement terechtkomt.

**Met opsteek-centrering:**
Vergemakkelijkt het exacte opzetten van de opsteekelementen. De centrering is geïntegreerd in de aandrijfas.
Het verwijderen van de arbeidselementen geschiedt door ze er eenvoudig uit te trekken.



**Let op:**
**Schakel het apparaat uit u trek de stekker uit het stopcontact, wanneer u de arbeidselementen vervangt!**

Gebruik uitsluitend originele reservedelen voor de ESGE-Zauberstab®. Gedurende bediening de arbeidselementen door de constructie niet kan worden opgelost.

## HET GEBRUIK








Het apparaat is om veiligheidsredenen met een toetsschakelaar uitgerust, hetgeen betekent dat de ESGE-Zauberstab® slechts dan kan werken, wanneer deze schakelaar ingedrukt wordt.
Schakel – doordat u de toetsschakelaar indrukt – het apparaat pas dan in, wanneer de beschermkap zich in het reservoir bevindt.
Schakel – doordat u de toetsschakelaar loslaat – het apparaat uit wanneer het werk beëindigd is. Pas dan neemt u het apparaat uit het reservoir, Klop het onderste gedeelte van het apparaat meerdere keren kort op uw vrije hand zodat voedingsmiddelen die zijn blijven hangen in het reservoir vallen.

**Vloeibare voedingsmiddelen**
Om een betere doormengig te bewerkstelligen, houdt u de ESGE-Zauberstab® enigszins schuin in het arbeidsreservoir (bijvoorbeeld bij het passeren van sausen).

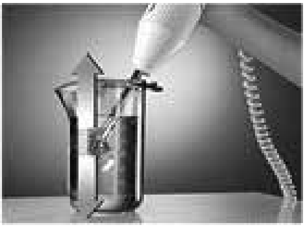
**Snelheiden**
Het ESGE-Zauberstab® beschikt over twee snelheiden. Trap 2 is geschikt voor de meerderheid van toebereidingen, inzonderheid van het verwerken van harde levensmiddelen of van groote hoeveelheiden.

## HET ARBEIDSRESERVOIR



U kunt in ieder reservoir met vlakke bodem werken. Zelfs in een kristallen glas, maar ook direct in de kookpan op het fornuis.
Belangrijk: smalle, hoge reservoirs zijn het best geschikt. Gebruik kleine reservoirs voor kleine hoeveelheden en grote reservoirs voor grote hoeveelheden. Bij pannen met antiaanbaklaag eerst voorzichtig testen om krassen te voorkomen.
Tip: Om het draaien van de reservoirs tijdens het werk te voorkomen, plaatst u het reservir op een vochtige doek. Let op het volgende: De ESGE-Zauberstab® wordt naar het arbeidsreservoir toe bewogen (ook op het fornuis) en niet omgekeerd.

## VOOR HET VERVAARDIGEN VAN GEKLOPT EIWIT, SLAGROOM, DIEETSLAGROOM GEBRUIKT U ...



... steeds een smal, hoog arbeitsreservoir. Het reservoir moet schoon zijn (vetvrij, geen afwasmiddelresten).
Plaats het apparaat op de bodem van het reservoir, schakel op stand 1 en laat het apparaat enkele seconden zo staan, vervolgens langzaam aan de wand van het arbeidsreservoir omhoogtrekken. Beweeg de Zauberstab slechts zo snel omhoog als de massa meestijgt. Wanneer de massa niet meer verder stijgt, keert u met het apparaat naar de bodem van het reservoir terug en u herhaalt deze procedure zolang totdat de nodige stijfheid bereikt is.

## REINIGING EN VERZORGING



De reiniging is zeer eenvoudig en dient na iedere bewerking te worden uitgevoerd. Houdt het arbeidselement van het apparaat onder stromend water (niet inschakelen!).
Bij hardnekkige voedingresten reinigt u de staaf het gemakkelijkst wanneer u hem in een reservoir met heet water laat lopen. Voorkom het binnendringen van water in de schakelaar-opening! Het apparaat en het beschermkap niet in de afwasmachine reinigen.



De ESGE-Zauberstab® blijft langer „fit“, wanneer u hem om de paar maanden oliet. Gebruik hiervoor zuurvrije olie. Houdt de-Zauberstab® met de beschermkap omhoog, doe enkele druppels olie in de aandrijfas en schakel het apparaat ca. 2 minuten lang in. Reinig vervolgens het apparaat in heet water.
Soms de arbeidselementen aftreken en de aandrijfas schonmaken, omdat en blokkeren te verhinderen.

## WAT TE DOEN ...

### WANNEER DE AANDRIJFAS VAN HET APPARAAT NIET MEER DRAAIT?



Wanneer de ESGE-Zauberstab® gedurende een langere tijd niet werd gebruikt, kan het gebeuren dat de aandrijfas vastzit, omdat bijv. nauwelijks zichtbare, zeer kleine voedingsresten hard zijn geworden en het onderste aslager vastzit.

Plaats het arbeidselement van het apparaat ca. 5 minuten in een reservoir met heet water met een zachte reinigungsmiddel. Daarna schakelt u de-Zauberstab® in. Hij is dan meestol weer bedrijfsgereed, zoniet, dan probeert u de as voorzichtig met een tang los te krijgen.

Mocht de aandrijfas desondanks niet draaien, is er sprake van een andere fout en wij verzoeken u het apparaat naar onze servicedienst op te sturen.

### WANNEER DE TOEBEHOREN NIET OP DE AANDRIJFAS HOUDEN?



Het kan gebeuren dat de arbeidselementen niet meer vast genoeg op de aandrijfas zitten. In dat geval drukt u met een tang de veerlap enigzins naar binnen.

Gebruik uitsluitend originele onderdelen voor de ESGE-Zauberstab®.

Als het mes zijn kromgebuigt, het mes uitwisselen, omdat andere schaden aan de apparaat te verhinderen.

## WANNER DE TOEBEHOREN NIET VAN DE AANDRIJFAS GAAN?



Let er a.u.b. op dat de ESGE-Zauberstab® na het gebruik wordt gereinigd, hetgeen dankzij zijn constructie onder stromend water zeer eenvoudig is (stekker uit de stopcontact).

Wanneer er plakkende voedingsmiddelen zoals ei, suiker, honing werden verwerkt, kan men het apparaat het best met het element, waarmee gewerkt werd, even in het afwaswater laten lopen. De behuizing mag nat worden. Alleen de kabeluitlaat moet droog blijven.

**LET OP:**
Beschadigde arbeidselementen onmiddelijk verwangen om andere schade te vermijden
Geen verandwoordelijkheid in geval van beschadigde opstekelementen!

## RECEPTEN



**Voor het gebruik van het multimes**
De navolgende recepten gelden telkens voor 4 personen.

### KRACHTIGE AARDAPPELSOEP

50 g prei en 50 g selderij
1 worteltje
1 sjalot
2 EL boter
1 l vleesbouillon
250 g vastkokende aardappelen
zout
gem. zwarte peper
verse marjolein naar wens
verse thijm naar wens
2 EL geklopte zoete room
1 EL bieslookrolletjes

De prei schoonmaken, wassen en het groene deel eraf snijden, alleen het witte deel gebruiken. De selderij schoonmaken, het worteltje eveneens schoonmaken en wassen. De sjalot schillen en alle groenten met het Multimes grof hakken.
De boter in een pan doen, de groente daarin lichtjes bruinen en het geheel met de vleesbouillon opvullen.
De aardappelen schillen, in blokjes snijden, in de bouillon doen en het geheel toegedekt ongeveer 20 minuten op een zacht vuur laten sudderen.

## WITTE SAUS

50 g boter
5 EL bloem
½ l vlees- of groentebouillon
zout
evt. een beetje citroensap

De boter in de pan smelten en de bloem daarin bruinen.
Hete bouillon toevoegen, alles door elkaar roeren en op een zacht vuur laten sudderen, af en toe roeren. Met het Multimes even eventuele klontjes klein maken, met zout en citroensap op smaak brengen.
Kan gevarieerd worden door toevoegen van 2 driehoekjes smeerkaas of ansjovis of kappertjes.

## AARDAPPELKOEKJES

400 g bloemig kokende aardappelen, geschild en in blokjes gesneden
1 kleine gehakte ui
1 vers ei
zout
peper
geraspte muskaat
vet voor het bakken

Aardappelblokjes en ui (of aardappel met de Zauberette fijn raspen) in een schotel doen, het ei toevoegen en alles met zout, peper en muskaat kruiden.
Het geheel met het Multimes goed door elkaar mengen. Het vet sterk verhitten, van het aardappelmengsel kleine bergjes vormen en plat drukken, in het vet bakken.

## PEPERMUNT SMOOTHIE

Voor 6 porties
3 EL pepermunt
800 ml karnemelk
8 EL pepermuntsiroop
6 EL citroenijs

Pepermunt, karnemelk en pepermuntsiroop met het Multimes pureren. Citroenijs toevoegen en kort ondermengen. In 6 glazen verdelen en direct serveren.

## GISTDEEG (BASISRECEPT)

Voor ca. 1 kg deeg:
375 ml lauwwarme melk
25 g verse gist (½ blokje)
100 g verse boter
80 g suiker
1 ei
½ TL zout
ca. 500 g bloem

De melk in een schotel gieten, de gist, de gesmolten boter, de suiker, het ei en het zout toevoegen. Het geheel met het Multimes tot schuim kloppen.
De bloem met het Multimes geleidelijk aan het vloeistof toevoegen, daarbij het apparaat enigszins schuin in de schotel houden opdat er zoveel mogelijk lucht onder het deeg geroerd wordt. Er moet in totaal zoveel bloem worden toegevoegd tot het deeg begint van de schotelrand los te komen (evt. nog bloem met de hand erbij kneden).
Het deeg toedekken en op een warme plaats ongeveer ½ uur laten rijzen.
TIP: U kunt van dit deeg bijv. een vlechtbrood maken en bij 180 °C ca. 35 minuten bakken.

## AARDBEIENCONFITUUR

Voor ca. 8 potjes à 450 g:
1 kg verse aardbeien
500 g geleisuiker 2:1

De aardbeien schoonmaken, wassen en goed laten afdruipen. Met het Multimes de helft van de aardbeien tot moes verwerken, de andere helft in kleine stukjes hakken. Aardbeienmoes en -stukjes met de suiker mengen en ca. 5 minuten op middelhoge vuur laten inkoken.
De confituur nog heet in potjes vullen en deze goed afsluiten.
TIP: Als u potjes met een schroefdeksel gebruikt, kunt u deze tijdens het afkoelen meermaals voor enkele minuten op het deksel zetten. Daardoor bereikt u een gelijkmatigere verdeling van de vruchten in de confituur.

## VOOR KLEINE LEKKERBEKJES

Sinds meer dan 60 jaar genieten kleine lekkerbekjes van lekkere zelf bereide maaltijden, gepureerd met de ESGE-Zauberstab®. Snel en gemakkelijk met weinig moeite te bereiden.
Raadpleeg uw kinderarts om te weten vanaf welke leeftijd u de voorgestelde recepten voor u kind kunt bereiden.

### Bananen-griesmeelpap

200 ml melk
1 volle EL volkoren griesmeel
¼-½ banaan

Melk in een pan laten opkoken, griesmeel erin roeren, 5 minuten laten sudderen, banaan in stukjes snijden en met het Multimes in de griesmeelpap pureren.

### Groente-kip-pap

1 aardappel
100 courgettes
30 g kippenborst
3 EL appelsap
2 TL raapolie

Aardappel in de schil ca. 15-20 minuten koken. Courgettes klein snijden. Vlees in kleine blokjes snijden en met het vleesmes in de beker van de ESGE-Zauberstab® fijnmaken.
Met ca. 3-4 EL water in ca. 15 minuten zacht stoven. Courgettes en vlees in de beker van de ESGE-Zauberstab® doen.
Aardappel schillen, in kleine stukken snijden, met appelsap en olie aan de groenten en het vlees toevoegen en het geheel met het Multimes pureren.
TIP: Om te variëren kunt u in plaats van courgettes ook koolraap, venkel, worteltjes of kalebas gebruiken. In plaats van gevogelte is ook mals, mager rund-, kalfs-, lams- of varkensvlees geschikt.



## Voor de toepassing van de klopschif

### SLAGROOM

Slagroom
Suiker

De zo koud mogelijke, verse, maximaal één dag oude slagroom wordt in een hoog, smal, geheel droog reservoir gedaan. De-Zauberstab van de klopschijf voorzien en in de slagroom houden. Inschakelen. Terwijl het apparaat werkt, trekt u het schuin in een vertraagd tempo omhoog. Deze procedure behoedzaam herhalen. Af en toe dicht onder de oppervlakte laten werken. Door de schuine stand van de schijf wordt bij iedere omwenteling lucht door de vloeistof geklopt. A.u.b. niet te snel. Na korte tijd krijgt u een slagroom met fijne poriën die daardoor lang stijf blijft. Pas nu de suiker toevoegen. Klop het apparaat na het uitschakelen op de hand af zodat er niets verloren gaat.

### DIEETSLAGROOM

1/8 l vetarme houdbare melk (bij voorkeur onder 1,5 % vetgehalte)
zoetstof of suiker

De halfstijf bevroren melk in de beker doen. De ESGE-Zauberstab® met de klopschijf er indoen en enkele seconden onbewegelijk op de bodem van de beker laten staan en laten werken. Vervolgens langzaam met de meestijgende massa aan de bekerrand naar boven trekken. Deze procedure (omhoog en omlaag trekken) zolang herhalen totdat de melk stijfgeklopt is. Suiker of zoetstof toevoegen. Onmiddellijk serveren omdat de massa anders weer vloeibaar wordt. Gebruik uitsluitend magere melk, voeg evt. een snufje zout of citroensap toe, waarmee de melk nog makkelijker hard geklopt kan worden.

### MOUSSE AU CHOCOLAT

150 g pure chocolade
ca. 50 ml sterke koffie (mokka)
3 heel verse eidooiers
20 g vanillesuiker
100 g zoete room
3 eiwit
4 EL suiker

Een pan in een heetwaterbad zetten, de chocolade in stukjes breken, in de pan doen en langzaam laten smelten, dan de koffie erin roeren. De eidooiers en de vanillesuiker met de slagschijf kloppen tot de suiker helemaal is opgelost, het geheel dan onder de chocolade roeren. Daarbij erop letten dat de massa nog lauwwarm is.
De room met de slagschijf stijf kloppen en voorzichtig onder de chocolade-ei-massa scheppen. Het eiwit samen met de suiker met de slagschijf stijf kloppen en ook onder de massa scheppen. De mousse in een kom of in vier dessertglazen vullen en toegedekt in de koelkast minstens 6 uur laten afkoelen. Daarna onmiddellijk opeten.
TIP: Vul de mousse met behulp van een spuitzak in de glazen. De mousse au chocolat kan overigens heel makkelijk worden gevarieerd door toevoegen van rum, cognac of kirsch en blijft toch steeds zacht smeltend.

## GEKLOPT EIWIT

Het eiwit in een smal, hoog reservoir doen (kleine hoeveelheden – kleine reservoirs, grote hoeveelheden – grote reservoirs) en het apparaat met de klopschijf er inhouden. Inschakelen en heet water toevoegen (1 eetlepel is ook bij grote hoeveelheden voldoende), hierbij het apparaat schuin en in vertraagd tempo omhoog trekken. Deze procedure behoedzaam herhalen – zodat er lucht door de massa wordt geklopt – totdat het geklopte eiwit stevig is. Reservoirs voor het gebruik met schoon water uitspoelen, zodat er geen afwasmiddelresten aanwezig zijn die het stijf worden belemmeren.

## CAFÉ FRAPPÉ

1/8 l koud water
1-2 eetlepels oploskoffie
1-2 eetlepels suiker

naar smaak:
koffiemelk, slagroom
whisky of rum

Het bij voorkeur koude water (evt. 1–2 ijsblokjes toevoegen) tezamen met de koffie in de beker doen. De Zauberstab met de klopschijf op de bodem van de beker plaatsen en enkele seconden onbeweeglijk laten werken. Daarna de massa – zoals in het vorige recept beschreven – langs de rand van de beker omhoog trekken. Wanneer de massa stijf is, suiker toevoegen en kort doorwerken. Het apparaat uitschakelen en naar wens de overige ingrediënten toevoegen.



# Bereiding met verschillende opsteekelementen en toebehoren

## MAYONAISE

Voor ca. ¼ liter:
1 heel vers ei
1 TL citroensap, 1 TL kruidenazijn en 1 TL mosterd

zout
gem. witte peper
ca. 200 ml goede kiemolie

Het ei in een maatbeker breken, citroensap, kruidenazijn en mosterd toevoegen, het geheel met zout en peper kruiden en met de mixer of het Multimes goed doorroeren.
Al roerende de olie geleidelijk in een dunne straal toevoegen, daarbij erop letten dat de olie altijd volledig opgenomen wordt, anders het toevoegen onderbreken. Hiermee doorgaan totdat de mayonaise de gewenste stijfheid heeft. De mayonaise onmiddellijk gebruiken.
TIP: Snelle bereidingsvariant: U hebt dezelfde ingrediënten nodig als boven vermeld, echter minstens 250 ml kiemolie. Alle ingrediënten in een maatbeker resp. in een hoge en nauwe bak vullen, de staafmixer met de mixer of met het multimes op de bodem van de bak plaatsen, in deze stand laten en op deze manier ongeveer 5 seconden werken. Nadat de massa de olie volledig opgenomen heeft, de beker resp. de bak nog tijdens het mixen schuin houden en zo de mayonaise langzaam aan de rand van de beker omhoog trekken.

## FRANSE SLASAUS

Voor ca. 1/8 liter:
1 heel vers ei
1 TL Dijonmosterd
2 EL witte wijnazijn of sherryazijn
1 snufje zout
ca. 4 EL kiemolie

Het ei in een maatbeker breken, mosterd en azijn toevoegen, het geheel met zout kruiden en met de mixer of het Multimes door elkaar roeren. Aansluitend al roerende met het Multimes de olie geleidelijk in een dunne straal toevoegen totdat er een gladde crèmige saus ontstaat. De saus onmiddellijk gebruiken.

## KRUIDEN

Peterselie, dille, basilicum etc. kunnen bijzonder goed worden fijngehakt en zijn zodoende ook geschikt voor de bevoorrading, wanneer deze aanvankelijk in het vriesvak ingevroren en in bevroren toestand met het Multimes worden kleingehakt. Bij voorkeur vriest men de kruiden in een rond diepvrieselement in, waarin men met de ESGE-Zauberstab® direct kan werken. Op die manier kan men nog meer porties (zonder leeg te maken) telkens invriezen en fijnhakken.

Voor het fijnhakken van verse kruiden is de eveneens als speciale accessoire verkrijgbare molen ook geschikt (Artikel No. 5050).

## SNIJBIET-SPINAZIE-GROENTE

500 g verse snijbiet
500 g verse spinazie
zout
3 gehakte sjalotten
2 uitgeknepen knoflookteentjes
50 g boter
100 g zoete room
gem. zwarte peper
geraspte muskaata

De snijbietbladeren en de spinazie uitzoeken, wassen, de witte stengels verwijderen en opzij leggen. De bladeren in kokend zoutwater ca. 2 minuten blancheren, afgieten, met ijswater schrikken en goed laten afdruipen. De witte stengels klein snijden en in zoutwater ca. 10 minuten gaar maken, afgieten en laten afdruipen. De sjalotten met de knoflook in de boter lichtjes bruinen, snijbietbladeren en de spinazie toevoegen, met de room opvullen en met zout, peper en muskaat op smaak brengen. Het geheel ca. 5 minuten laten sudderen, dan in de pan met het vleesmes pureren en daarna de snijbietstengels toevoegen.




De recepten zijn ontleend aan het ESGE-Zauberstab-kookboek. In het kookboek zelf vindt u nog veel meer receptideeën rond om de ESGE-Zauberstab®. Alleen in de duitse taal verkrijgbar.

## GARANTIEVOORWAARDEN

Wij geven op onze apparaten een garantietermijn van 5 jaren (12 maanden bij commerciële gebruik), gerekend vanaf de dag van aanschaf. Deze garantie geldt voor schade, die bij correct gebruik aantoonbaar is veroorzaakt door een fout in de productie. Binnen de garantietermijn verhelpen wij materiaal- en productiefouten door herstelling of vervanging naar onze keuze.
Onze garantie is slechts geldig voor in Duitsland en Oostenrijk verkopte apparaten. In andere landen a.u.b. de importeur aanspreken. Apparaaten, waarvoor garantie in aanspraak wordt genomen, moeten ons samen met een kopie van de machineel gegenereerde kassabon waaruit de koopdatum duidelijk wordt, alsmede een beschrijving van de fout goed verpakt aan onze klantenservice worden toegezonden, porto betaald. Als er sprake van garantie is, worden de verzendingskosten in Duitsland en Oostenrijk aan de klant vergoed. De garantie dekt geen schade veroorzaakt door slijtage, onbehoorlijk gebruik/foutieve handelingen en niet-naleving van de onderhouds- en reinigingsaanwijzingen. Het recht op garantie vervalt, wanneer reparaties of manipulaties aan het apparaat door derden worden doorgevoerd. Eventuele rechten van de eindgebruiker t.o.v. de verkoper of distributeur worden door deze garantie niet aangetast.

## VERWIJDEREN VAN AFVAL / MILIEUBESCHERMING



Onze apparaten zijn geproduceerd met een hoge qualiteit voor een lange gebruik. Regelmatige onderhoud en vakkundig reparaties door onze klantenservice verlengt de gebruiksduur. Wanneer het apparaat defekt is en kan niet meer gerepareerd worden, let op de volgende instructies.

Dit product mag niet samen met het normale huishoudelijke afval worden afgevoerd. U dient dit product bij een voor het recycleren van elektrische of elektronische apparaten aangewezen verzamelplaats in te leveren.

Door het separaat inzamelen en recycleren van afvalproducten helpt u mee bij het zuinig omgaan met de natuurlijke hulpbronnen en zorgt u ervoor dat het product op een gezondheids- en milieuvriendelijke manier afgevoerd wordt.

De recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn door de auteurs en door UNOLD AG zorgvuldig ontwikkeld en getest. Een garantie kan er echter niet worden aanvaard. De auteurs en/of UNOLD AG en haar gemachtigden kunnen in geen geval aansprakelijk worden gesteld voor letsel, materiële schade en financiële schade.

Vertrieb und Service:

UNOLD AG

Mannheimer Straße 4 • D-68766 Hockenheim
Postfach 1407 • D-68757 Hockenheim
Telefon +49 (0) 62 05/94 18-0 • Telefax +49 (0) 62 05/94 18-12
info@unold.de • www.unold.de